



413612S-2018



嵩县馨香食品有限公司企业标准

Q/SXS 0003S-2018

食用植物调和油

2018-12-05 发布

2018-12-05 实施

嵩县馨香食品有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。
本标准由嵩县馨香食品有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：梅迎华、张胜国、王迎军。

H N

Q B

食用植物调和油

1 范围

本标准规定了食用植物调和油的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以芝麻油、花生油、大豆油中的两种或三种为原料，经调配、混合、灌装、封口、包装制成。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性状	液态油状	取出适量样品，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	浅棕红色	
气味	具有该产品特有的气味，无异味	
滋味	具有该产品特有的滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分及挥发物/(%)	≤ 0.20	GB 5009.236
透明度(20℃)	允许微浊	GB/T 5525
加热试验(280℃)	允许微量析出物和油色变深	GB/T 5531
不溶性杂质含量/(%)	≤ 0.05	GB/T 15688
酸价(KOH)/(mg/g)	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
*苯并(a)芘/(μg/kg)	≤ 8.0	GB 5009.27
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.11

铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤	0.1	GB 5009.12
溶剂残留量/(mg/kg)	≤	20.0	GB 5009.262
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤	10.0	GB 5009.22
备注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，净含量及允许短缺量按JJF 1070规定的方法检验。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB 8955的规定。

2.6 其它卫生要求

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定；污染物限量应符合GB 2762的规定；农药残留限量应符合GB 2763的规定；其他规定应符合GB 2716的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、透明度、加热试验、酸价、过氧化值。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以芝麻油、花生油、大豆油中的两种或三种为原料，经调配、混合、灌装、封口、包装制成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 2716《食品安全国家标准 植物油》，特制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中苯并（a）芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

嵩县馨香食品有限公司

H N

Q B