



412139S-2018



洛阳国花坊牡丹生物科技有限公司企业标准

Q/LGHS 0001S-2018

食用调和油

2018-07-13 发布

2018-07-13 实施

洛阳国花坊牡丹生物科技有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由洛阳国花坊牡丹生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：洛阳国花坊牡丹生物科技有限公司。

本标准主要起草人：马魁瑞、白晓东。

H N

Q B

食用调和油

1 范围

本标准规定了食用调和油的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以南瓜籽油、核桃油、葵花籽油中的一种为原料，与牡丹籽油进行调和、包装而成的食用调和油。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 南瓜籽油应符合 LS/T 3250 的规定。
- 2.1.2 核桃油应符合 GB/T 22327 的规定。
- 2.1.3 牡丹籽油应符合 LS/T 3242 的规定。
- 2.1.4 葵花籽油应符合 GB/T 10464 的规定。

2.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目		指标		检测方法
		一级	二级	
色泽 (罗维朋比色槽 133.4mm)	牡丹南瓜调和油	黄色至深棕色		GB/T 22460
	牡丹核桃调和油	≤ 黄 20 红 2.0	≤ 黄 30 红 4.0	
	牡丹调和油	金黄色	棕黄色到棕色	
气味、滋味		具有该食用调和油固有的气味和滋味，无异味		GB/T 5525
透明度 (20℃)		澄清液体、透明，无肉眼可见外来杂质		

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项目	等级	折光指数 (n_{20}^{20})	相对密度 (d_{20}^{20})	碘值 (g/100g)	皂化值 (以 KOH 计), (mg/g)	溶剂残留量, mg/kg	水分及挥发物, % ≤	不溶性杂质, % ≤	酸值 (以 KOH 计), mg/g ≤	过氧化值, % ≤	铅 (以 Pb 计) mg/kg ≤	砷 (以 As 计), mg/kg ≤	*苯并(a)芘, μg/kg ≤	黄曲霉素 B ₁ , μg/kg ≤
牡丹 南瓜 调和 油	一	—	0.910~0.930	100~133	—		0.10		1.0					
	二						0.15		3.0					
牡丹 核桃 调和 油	一	1.467~1.482	0.902~0.929	140~174	183~197	不得检出	0.10	0.05	1.0	0.25	0.1	0.1	5	10
	二						0.15		3.0					
牡丹 调和 油	一	1.465~1.490	0.915~0.935	162~190	158~195		0.10		1.0					
	二						0.15		3.0					
检测方法		GB/T 5527	GB 5526	GB/T 5532	GB/T 5534	GB5009.262	GB5009.236	GB/T 15688	GB 5009.229	GB 5009.227	GB 5009.12	GB 5009.11	GB5009.27	GB 5009.22
说明	1、*该指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定； 2、“—”表示该项目不做限制。													

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 8955 和 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，但不得掺有其他食用油和非食用油，不得添加任何香精和香料；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。

3 检验

出厂检验项目为：色泽、气味、滋味、透明度、酸值、过氧化值。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

食用调和油是以南瓜籽油、核桃油、葵花籽油中的一种为原料，与牡丹籽油进行调和、包装而成的食用调和油。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《食用植物油卫生标准》制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准规定了食用调和油的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准中苯并（a）芘指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定。

H N

洛阳国花坊牡丹生物科技有限公司

Q B