



412555S-2018



河南巧媳妇食品有限公司企业标准

Q/HQS 0001S-2018

食用植物调和油

2018-08-22 发布

2018-08-22 实施

河南巧媳妇食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》的规则编写。

本标准由河南巧媳妇食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：胡艳涛、李瑛、胡艳辉、王跃东。

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为原料，加入大豆油、葵花籽油、菜籽油、花生油中的一种或多种，经混合、调配、包装而成的食用植物调和油。

2 要求

2.1 原料要求

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 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 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	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入洁净烧杯中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状、透明度及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有原料油脂调和后应有的色泽	
滋味和气味	具有本品应有的滋味和气味、无异味	
透明度	澄清透明，允许有微量沉淀	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许少量原料物质沉淀	

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
酸价(KOH)，mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值，g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
溶剂残留量，mg/kg	≤ 20	GB 5009.262
铅(以Pb计)，mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.12
总砷(以As计)，mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11

黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	10.0	GB 5009.22
*苯并[α]芘, μg/kg	≤	8.0	GB 5009.27
注：*苯并[α]芘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

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 8955 的规定。

2.6 其他要求

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，其它要求应符合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、酸价、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以芝麻油为原料，加入大豆油、葵花籽油、菜籽油、花生油中的一种或多种，经混合、调配、包装而成的食用植物调和油。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/T 8233《芝麻油》和GB 2716《食品安全国家标准 植物油》要求制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

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。

本标准中苯并[α]芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南巧媳妇食品有限公司

H N

Q B