



410251S-2019



河南汇晔食品有限公司企业标准

Q/HHY 0002S-2019

食用植物调和油

2019-01-25 发布

2019-01-25 实施

河南汇晔食品有限公司 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》的要求编写。

本标准由新乡市食品监督管理局、河南汇晔食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：朱志方、姚荣辉、姚中国。

HN

QB

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、保质期。

本标准适用于以小磨芝麻香油（60%）、食用大豆色拉油（30%）、食用玉米油（10%）为原料，经调配混合、包装加工而成的食用植物调和油。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 小磨芝麻香油应符合 GB 2716 及 GB/T 8233 的规定。

2.1.2 食用大豆色拉油应符合 GB 2716 及 GB/T 1535 的规定。

2.1.3 食用玉米油应符合 GB 2716 及 GB/T 19111 的规定。

2.1.4 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 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
透明度	透明	GB/T 5525、GB/T 5009.37
色泽	黄色至棕色	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，无异味	

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
水分及挥发物含量，%	≤ 0.2	GB 5009.236
不溶性杂质，%	≤ 0.5	GB/T 15688
酸价(KOH)，mg/g	≤ 3	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
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.08	GB 5009.12
苯并[α]芘，μg/kg	≤ 10	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 10	GB 5009.22

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 食品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；标志标签应符合 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、过氧化值的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小磨芝麻香油（60%）、食用大豆色拉油（30%）、食用玉米油（10%）为原料，经调配混合、包装加工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 2716 《食品安全国家标准 植物油》制订本企业标准，作为组织生产、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、保质期。

本标准中铅严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南汇晔食品有限公司