



410007S-2019



偃师市史福记香料有限公司企业标准

Q/YSX 0003S-2019

食用植物调和油

2019-1-3 发布

2019-1-3 实施

偃师市史福记香料有限公司 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》编写。

本标准由偃师市史福记香料有限公司提出并起草。

本标准起草人：徐海霞、邓力戈、常海燕、史景阳。

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主要原料，添加食用植物油（花生油、大豆油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、米糠油中的一种），按照芝麻油 60%，植物油 40%经过配料、混合、灌装、包装而成的食用植物调和油。

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 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 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 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。

2.1.7 米糠油应符合 GB/T 19112 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	液体	从样品中取出适量，倒入一洁净、无色、透明的烧杯中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽，然后将烧杯中试样置于水浴上，加热至 50℃，以玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，并蘸取少许试样，品尝其滋味。
色泽	黄色	
气、滋味	具有油脂固有的气、滋味，无异味	
透明度	澄清、透明	
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
烟点, °C	≥ 205	GB/T 20795
冷冻试验(0℃储藏 5.5h)	澄清、透明	GB/T 35877
水分及挥发物, %	≤ 0.10	GB 5009.236
不溶性杂质, %	≤ 0.10	GB/T 15688

酸价（以脂肪计），mg（KOH）/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
加热试验（280℃）		允许油色变深，允许少量析出物	GB/T 5531
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	≤	0.1	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	10.0	GB 5009.22
*苯并[α]芘，μg/kg	≤	9.0	GB 5009.27
*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。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值、加热试验、溶剂残留量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

食用植物调和油是以芝麻油为主要原料，添加食用植物油（花生油、大豆油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、米糠油中的一种），按照芝麻油 60%，植物油 40%经过配料、混合、灌装、包装而成的。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》的要求制订本企业标准，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]芘的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

偃师市史福记香料有限公司

H N

Q B