



410904S-2019



洛阳满源油脂有限公司企业标准

Q/LMY 0001S-2019

---

# 食用植物调和油

2019-04-23 发布

2019-04-23 实施

---

洛阳满源油脂有限公司 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》的要求进行编写。

本标准由洛阳满源油脂有限公司提出。

本标准起草单位：洛阳满源油脂有限公司。

本标准主要起草人：龚小坤。

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分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以大豆油为主要原料，添加棕榈油、菜籽油、花生油、芝麻油、葵花籽油、玉米油，经调配、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 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。  
 2.1.2 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。  
 2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。  
 2.1.4 葵花籽油应符合 GB/T 10464 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 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。  
 2.1.7 芝麻油应符合 GB/T 8233 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	油状液体	从样品中取出 50mL，倒入一洁净透明烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有原料混合后特有的色泽	
气、滋味	具有原料混合后特有的气味和滋味，无异味	
透明度 (20℃,24h)	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
水分及挥发物, %	≤ 0.2	GB 5009.236
不溶性杂质, %	≤ 0.2	GB/T 15688
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
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11

铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.12
苯并（a）芘，μg/kg	≤	10	GB 5009.27
*黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤	8.0	GB 5009.22
注：*黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 指标严于食品安全国家标准 GB 2761 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 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，标签标识应符合 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、过氧化值的检测。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以大豆油为主要原料，添加棕榈油、菜籽油、花生油、芝麻油、葵花籽油、玉米油，经调配、灌装、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 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分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 指标严于食品安全国家标准 GB 2761 的规定。

H N  
洛阳满源油脂有限公司

Q B