



411086S-2019



周口豫京园食品有限公司企业标准

Q/ZYS 0001S-2019

食用植物调和油

2019-05-14 发布

2019-05-14 实施

周口豫京园食品有限公司 发布

前 言

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

本标准由周口豫京园食品有限公司提出。

本标准起草单位：周口豫京园食品有限公司。

本标准主要起草人：刘守军。

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、贮存等要求。

本标准适用于以芝麻为主要原料，经除杂、清洗、炒制、冷却、研磨、对浆搅油、震荡分油、加入大豆油调配、混合、灌装、包装加工而成的食用植物调和油。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 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 |
|------|-----------------------|---|
| 气、滋味 | 具有本品应有的香味、无异味 | 从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，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 |
| 性状 | 液态油状 | |
| 色泽 | 具有本品应有的色泽 | |
| 透明度 | 澄清、透明 | |
| 杂质 | 无肉眼可见外来杂质、允许有少量原料物质沉淀 | |

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 |
| 加热试验(280℃) | 允许油色变深, 不得有析出物 | GB/T 5531 |
| 酸价(KOH), mg/g | ≤ 3.0 | GB 5009.229 |
| 过氧化值, g/100g | ≤ 0.25 | GB 5009.227 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg | ≤ 10 | GB 5009.22 |
| 铅(以 Pb 计), mg/kg | ≤ 0.1 | GB 5009.12 |
| 总砷(以 As 计), mg/kg | ≤ 0.1 | GB 5009.11 |

| | | | |
|----------------------------------|---|----|-------------|
| 溶剂残留量, mg/kg | ≤ | 20 | GB 5009.262 |
| *苯并(α)芘, μg/kg | ≤ | 8 | 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符合 JJF 1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

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、水分及挥发物、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

食用植物调和油是以芝麻为主要原料，经除杂、清洗、炒制、冷却、研磨、对浆搅油、震荡分油、加入大豆油调配、混合、灌装、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依据。

本标准中苯并（a）芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

周口豫京园食品有限公司

H N

Q B