



410658S-2026



河南品芝醇食品有限公司企业标准

Q/HPZC 0003S-2026

食用植物调和油

2026-03-27 发布

2026-03-27 实施

河南品芝醇食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南品芝醇食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张涛。

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、检验规则等。

本标准适用于以芝麻油、菜籽油、大豆油、玉米油、棉籽油、葵花籽油、花生油、橄榄油、亚麻籽油、油茶籽油、棕榈油中的两种或两种以上为原料，经调配、包装制成的食用植物调和油。

根据原料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 菜籽油应符合 GB/T 1536 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 玉米油应符合 GB/T 19111 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 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 亚麻籽油应符合 GB/T 8235 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 油茶籽油应符合 GB/T 11765 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 棉籽油应符合 GB/T 1537 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	取适量样品置于洁净的白瓷盘或烧杯中，自然光下，观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味	
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 测 方 法	
水分及挥发物，g/100g	≤	0.15	GB 5009.236

铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.08	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
酸价 (KOH), mg/g	≤	2.5	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤	0.20	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	10.0	GB 5009.22
*苯并(a)芘, μg/kg	≤	9.0	GB 5009.27
溶剂残留量 ^a , mg/kg		不得检出	GB 5009.262
游离棉酚 ^b , mg/kg	≤	200	GB 5009.148
带*严于食品安全标准 GB 2762 的规定; a 检出值小于 10mg/kg 时, 视为未检出。 b 适用于添加棉籽油的产品。			

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 的规定。

2.6 其他要求

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、真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验规则

出厂检验项目: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分及挥发物、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、菜籽油、大豆油、玉米油、棉籽油、葵花籽油、花生油、橄榄油、亚麻籽油、油茶籽油、棕榈油中的两种或两种以上为原料，经调配、包装制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》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中苯并（a）芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南品芝醇食品有限公司