

Q/BYJ

北镇市于记调味品厂企业标准

Q/BYJ 0003S—2014

食用调和油

文稿版次选择

2014 - XX - XX 发布

2014 - XX - XX 实施

北镇市于记调味品厂 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据 GB 2716-2005《食用植物油卫生标准》、GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定。

本标准由北镇市于记调味品厂提出并起草。

本标准起草人：于长福。

本标准属于首次发布。

食用调和油

1 范围

本标准规定了食用调和油的技术要求、试验方法、检验规则、标志和标签、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于以芝麻油、棉籽油、大豆油或芝麻油、大豆油或芝麻油、大豆玉米调和油为原料，按一定比例，经混合、包装等工艺加工而成的食用调和油。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 1537 棉籽油
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.22 食品中黄曲霉毒素B₁的测定
- GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
- GB/T 5525 植物油脂、透明度、气味、滋味鉴别方法
- GB/T 5528 植物油脂水分及挥发物含量测定方法
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 8233 芝麻油
- GB 8955 食用植物油厂卫生规范
- GB/T 17374 食用植物油销售包装
- GB/T 17756 色拉油通用技术条件
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- SB/T 10292 食用调和油
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家质量监督检验检疫总局令[2009]第123号 《食品标识管理规定》

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 芝麻油：应符合 GB 8233 的要求。

- 3.1.2 棉籽油：应符合 GB 1537 的要求。
- 3.1.3 色拉油：应符合 GB/T 17756 的要求。
- 3.1.4 大豆玉米调和油：应符合 SB/T 10292 的要求。

以上原料不得掺有非食用油、矿物油等。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标
色 泽	呈棕色或棕黄色
气味、滋味	具有芝麻油的香味及滋味，无异味
透明度（30℃）	澄清透明

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
冷冻试验（0℃冷藏5.5h）	澄清、透明
烟点/℃	≥ 210
水分及挥发物/%	≤ 0.2
酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤ 3.0
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.25
铅（Pb）/（mg/kg）	≤ 0.1
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.1
黄曲霉毒素B ₁ /（ug/kg）	≤ 10
苯并（a）芘/（ug/kg）	≤ 10
浸出油溶剂残留/（mg/kg）	≤ 50

3.4 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

3.5 食品添加剂

- 3.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 3.5.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.7 生产加工过程

应符合GB 8955的规定。

4 试验方法

4.1 感官要求

按GB/T 5525规定的方法测定。

4.2 理化指标

4.2.1 冷冻试验、烟点

按GB/T 17756规定的方法测定。

4.2.2 水分及挥发物

按GB/T 5528规定的方法测定。

4.2.3 酸价、过氧化值、浸出油溶剂残留量

按GB/T 5009.37规定的方法测定。

4.2.4 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

4.2.5 总砷

按GB/T 5009.11规定的方法测定。

4.2.6 黄曲霉毒素 B₁

按GB/T 5009.22规定的方法测定。

4.2.7 苯并(a)芘

按GB/T 5009.27规定的方法测定。

4.3 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 入库检验

原辅料、包装材料须经本企业质检部门检验合格或验证供货方提供的检验合格证明后方可入库。

5.2 组批与抽样

以同一批投料、同一班次生产的同一包装规格的产品为一批。以同一批产品中，抽样基数不得少于50桶（瓶），总重量不低于20kg，抽样重量不少于3kg，抽样数量不少于2个独立包装桶（瓶），分为2份，一份检验，另一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经公司质量检验部门检验机构检验合格，并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、加热试验（280℃）、酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、浸出油溶剂残留。

5.4 型式检验

5.4.1 有下列情况之一者，亦进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产6个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家质量监督管理部门提出要求时。

5.4.2 型式检验项目为本标准要求中的所有项目。

5.4.3 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

6 标志和标签、包装、运输、贮存

6.1 标志和标签

销售包装的食品标签标识应符合GB 7718、GB/T 17374和GB 28050的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

在食品标签上注明每种食用调和油中各原料油的比例。

6.2 包装

所用包装材料应符合国家食品安全要求。包装材料和容器应符合GB/T 17374规定。外包装应符合GB/T 6543的规定。

6.3 运输

运输时应有防污染措施，运输工具应卫生、洁净、严禁与有毒、有害的物品混装混运。运输中防止挤压、雨淋、暴晒。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防潮、防蝇设施的仓库内，不得与非食用植物油混存；应有防雨、防晒、防污、防爆措施。堆放时应离地、离墙20cm以上。

符合上述条件时，产品自生产之日起，保质期为12个月。
