

辽宁省锦州市食品安全企业标准备案
2107 0006 S- 2018 号

Q/LFC

辽宁福仓粮油食品有限公司企业标准

Q/LFC 0001S—2018

食用调和油



2018-03-09 发布

2018-04-10 实施

辽宁福仓粮油食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》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 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》并参照 SB/T 10292-1998《食用调和油》制定。其中铅指标严于国家食品安全标准要求，其它指标根据产品实测值制定。

本标准由辽宁福仓粮油食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：符阳亮。

本标准属首次发布。



食用调和油

1 范围

本标准规定了食用调和油的要求、检验规则、标志和标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于以大豆色拉油、芝麻油、菜籽油、玉米油、棉籽油为原料，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/T 1536 菜籽油
- GB/T 1537 棉籽油
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.11 食品安全国家标准 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 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并(a)芘的测定
- GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB 5009.236 食品安全国家标准 动植物油脂水分及挥发物的测定
- GB/T 5525 植物油脂 透明度、气味、滋味鉴别法
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8233 芝麻油
- GB 8955 食品安全国家标准 食用植物油及其制品生产卫生规范
- GB/T 15688 动植物油脂 不溶性杂质含量的测定
- 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/T 18979 食品中黄曲霉毒素的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法
- GB/T 19111 玉米油
- GB/T 22460 动植物油脂 罗维朋色泽的测定
- 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 要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 大豆色拉油：应符合 GB 2716、GB/T 17756 的要求。
- 3.1.2 芝麻油：应符合 GB 2716、GB/T 8233 的要求。
- 3.1.3 菜籽油：应符合 GB 2716、GB/T 1536 的要求。
- 3.1.4 玉米油：应符合 GB 2716、GB/T 19111 的要求。
- 3.1.5 棉籽油：应符合 GB 2716、GB/T 1537 的要求。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
气味、滋味	具有原料油固有的香味及滋味，无异味	GB/T 5525
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	检验方法
冷冻试验（0℃冷藏5.5h）	允许有部分凝固和沉淀	GB/T 17756
烟点/℃	≥ 145	GB/T 17756
色泽（罗维朋比色槽25.4mm）	≤ Y40 R5.0	GB/T 22460
水分及挥发物/%	≤ 0.1	GB 5009.236
不溶性杂质	≤ 0.1	GB/T 15688
酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.25	GB 5009.227
铅（Pb）/（mg/kg）	≤ 0.09	GB 5009.12
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.1	GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ /（μg/kg）	≤ 10	GB/T 18979
苯并（a）芘/（μg/kg）	≤ 10	GB 5009.27
浸出油溶剂残留/（mg/kg）	≤ 50	GB/T 5009.37

3.4 食品添加剂

3.4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

3.4.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.5 其他污染物限量

应符合GB 2762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 14881、GB 8955的规定。

3.8 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。按 JJF 1070 规定的方法检验。

4 检验规则

4.1 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。

4.2 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。

4.3 出厂检验

4.3.1 产品出厂前，应经公司质量检验部门逐批检验。检验合格后，签发检验合格证书方可出厂。

4.3.2 出厂检验：感官要求、净含量、冷冻试验、烟点、色泽、酸价、过氧化值、浸出油溶剂残留。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为本标准要求中的所有项目。

4.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- 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；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.5 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。

5 标志和标签、包装、运输、贮存

5.1 标志和标签

包装标志应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。在食品标签上注明食用调和油中各原料油的比例。

5.2 包装

包装材料和容器应符合GB 4806.7、GB/T 17374规定。运输包装应符合GB/T 6543的规定。

5.3 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、有异味的物品混装混运。运输中防止挤压、雨淋、暴晒。

5.4 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；不得与有毒、有害、有异味的物品同库贮存；应有防雨、防晒、防污、防爆措施。堆放时应离地、离墙20cm以上。

在符合本标准规定的条件下，产品常温下保质期为18个月。

