

辽宁省锦州市食品安全企业标准备案
2107 0011 S- 2020 号

Q/BYJ

北镇市于记食品有限公司企业标准

Q/BYJ 0003S—2020

食用植物调和油

2020-02-29 发布

2020-03-30 实施

北镇市于记食品有限公司 发布



扫描全能王 创建

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 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》、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》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。

本标准由北镇市于记食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：于长福。

本标准属首次发布。



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、检验规则、标志和标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于以大豆油、芝麻油、棉籽油、玉米油、米糠油、菜籽油、葵花籽油、亚麻籽油中的两种或两种以上为原料，按一定配比，经混合、包装等工艺加工而成的食用植物调和油。

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 1535 大豆油
- GB/T 1536 菜籽油
- GB/T 1537 棉籽油
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- 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 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并(a)芘的测定
- GB 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 5009.262 食品安全国家标准 食品中溶剂残留量的测定
- 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/T 8235 亚麻籽油
- 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 10464 葵花籽油
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- 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 19111 玉米油
- GB/T 19112 米糠油



GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

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 大豆油: 应符合 GB/T 1535 的规定。

3.1.2 玉米油: 应符合 GB/T 19111 的规定。

3.1.3 芝麻油: 应符合 GB/T 8233 的规定。

3.1.4 棉籽油: 应符合 GB/T 1537 的规定。

3.1.5 米糠油: 应符合 GB/T 19112 的规定。

3.1.6 菜籽油: 应符合 GB/T 1536 的规定。

3.1.7 葵花籽油: 应符合 GB/T 10464 的规定。

3.1.8 亚麻籽油: 应符合 GB/T 8235 的规定。

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
色泽	棕色至棕红色	取适量试样置于50mL烧杯中, 在自然光下观察色泽。将试样倒入150mL烧杯中, 水浴加热至50℃, 用玻璃棒迅速搅拌, 嗅其气味, 用温开水漱口后, 品其滋味
气味、滋味	具有原料油固有的香味及滋味, 无焦臭、酸败及其他异味	
状态	具有产品应用的状态, 无正常视力可见的外来杂质	

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
水分及挥发物含量/%	≤ 0.20	GB 5009.236
不溶性杂质含量/%	≤ 0.05	GB/T 15688
酸价(KOH)/(mg/g)	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值/(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
苯并(a)芘/(μg/kg)	≤ 10	GB 5009.27



黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤	10	GB 5009.22
溶剂残留量/(mg/kg)	≤	20	GB 5009.262

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 其他污染物和真菌毒素限量

应符合GB 2762、GB 2761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 其他

不得添加非食用油，不得添加任何香精和香料。

3.9 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、酸价、过氧化值、溶剂残留量。

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：

- 产品定型投产时；
- 停产6个月以上恢复生产时；
- 原料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- 检验结果与型式检验差异较大时；
- 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- 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。标签标识上应注明各种食用植物油的比例。

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12个月。

