

Q/NLJ

内江市中区里江植物油加工厂企业标准

Q/NLJ0001S-2018

食用调和油

企业联系人及电话：李梅 13568882125

企业收集反馈意见邮箱：632543079@qq.com



2018-03-05 发布

2018-03-30 实施

内江市中区里江植物油加工厂 发布

目 次

前言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 技术要求.....	2
4 检验规则.....	3
5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期.....	3



前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》及《国家卫生计生委办公厅关于进一步加强食品安全标准管理工作的通知》要求，本公司参照 GB 2716 《食用植物油卫生标准》标准，并结合产品特性，按照 GB/T 1.1 《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》要求，起草了《食用调和油》标准。

本标准由内江市中区里江植物油加工厂提出。

本标准起草单位：内江市中区里江植物油加工厂

本标准主要起草人：李红梅。



食用调和油

1 范围

本标准规定了食用调和油的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以菜籽油、大豆油、玉米油、芝麻油、棕榈油、米糠油、棉籽油中的两种或多种为原料，经配料、混匀、包装而成的食用调和油。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- 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 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 食品中农药残留限量
- 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/T 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/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 植物油脂检验 透明度、色泽、气味、滋味鉴定法
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- 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 食用植物油厂卫生规范
- GB/T 15680 棕榈油
- GB/T 15688 动植物油脂 不溶性杂质含量的测定
- GB/T 19111 玉米油
- GB/T 19112 米糠油
- 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
- 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 原辅料要求

- 3.1.1 菜籽油应符合GB/T 1536 的规定。
- 3.1.2 玉米油应符合 GB/T 19111 的规定。
- 3.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 的规定。
- 3.1.4 芝麻油应符合GB/T 8233的规定。
- 3.1.5 棕榈油应符合GB/T 15680的规定。
- 3.1.6 米糠油应符合GB/T 19112的规定。
- 3.1.7 棉籽油应符合GB/T 1537的规定。
- 3.1.8 生产用水应符合GB 5749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	要 求	检验方法
滋、气味	具有本产品固有的滋味、气味、无异味	GB/T 5525 取适量样品放入洁净的烧杯中,在充足的自然光下观察其组织形态和杂质
透明度	常温下澄清,透明	
组织形态	油状液态	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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
色泽(罗维朋比色槽 25.4 mm)	≤ 黄 60 红 14	GB/T 22460
水分及挥发物/(g/100g)	≤ 0.2	GB 5009.236
不溶性杂质/(g/100g)	≤ 0.1	GB/T 15688
酸价(KOH)/(mg/g)	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
浸出油溶剂残留/(mg/kg)	≤ 50	GB/T 5009.37
游离棉酚*/(g/100g)	≤ 0.02	GB/T 5009.37
苯并(a)芘/(μg/kg)	≤ 10	GB 5009.27
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.11
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.09	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤ 10	GB 5009.22
*仅限于加棉籽油的产品。		

3.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.6 农药残留限量

应符合 GB 2763 等国家标准和国家有关规定。

3.7 净含量及允许短缺量

按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》执行，依照 JJF 1070 中规定的方法检验。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8955 的规定。

4 检验规则

4.1 原辅料入库检验

原辅料入库需经本公司检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

4.2 出厂检验

4.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

4.2.2 出厂检验项目包括感官要求、水分及挥发物、不溶性杂质、游离棉酚（加棉籽油的产品）、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量。

4.3 型式检验

4.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 产品定型时；
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时。

4.3.2 型式检验项目为本标准 3.2（感官要求）、3.3（理化指标）规定的全部项目。

4.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

4.5 抽样方法及抽样数量

4.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 1kg（不低于 2 个最小销售包装）的成品进行检测，样品分为两等份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于 2kg（不低于 4 个最小销售包装）的产品作为检测样品，样品分为两等份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现一项不合格时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格。如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。

5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

5.1 标志、标签

产品标志、标签应符合 GB 7718、GB 28050 和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》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输



运输工具应清洁卫生、无异味、无污染，运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、干燥通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混贮。

5.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为18个月。



四川省食品安全企业标准备案前公示申请书

食品安全企业标准备案受理机构:

根据《食品安全法》及《国家卫生计生委办公厅关于进一步加强食品安全标准管理工作的通知》的要求,我公司制定了《食用调和油》企业标准,请将标准文本进行公示,我公司负责收集反馈意见,修改完善标准文本。

备案单位(单位公章):

法人代表(主要负责人)签字: 李红梅



2018年03月07日

严于食品安全国家标准或地方标准的说明

标准名称:	食用调和油		
标准编号:	Q/NLJ0001S-2018		
食品分类	02.01.01.01 植物油		
严于食品安全国家标准或地方标准的项目及指标			
项 目	Q/NLJ0001S-2018 《食用调和油》	GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》	对比结果
铅(以 Pb 计)/(mg/L) ≤	0.09	0.1	严于

单位: (盖章)

法人(主要负责人)签字: 李红梅

2018 年 03 月 07 日