

Q/HTYZ

内蒙古河套油脂有限公司企业标准

Q/HTYZ 0003—2022

食用植物调和油

2022 - 02 - 10 发布

2022 - 03 - 15 实施

内蒙古河套油脂有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分:标准的结构和编写)》中的要求进行编写。

本标准由内蒙古恒丰食品工业(集团)股份有限公司技术部提出并归口。

本标准自2022年3月15日起正式实施。

本标准由内蒙古河套油脂有限责任公司技术部起草。

本标准主要起草人: 陈宇仙 王春生 杨文光 许果林 张伟华 柳菊香。

本标准2022年首次发布。

食用植物调和油

1 范围

本标准规定了食用植物调和油的技术要求、检验方法、生产加工过程、标识、包装、贮存及运输要求。

本标准适用于以葵花籽油、菜籽油、大豆油、亚麻籽油、花生油、玉米油、棉籽油中两种或两种以上原料，按照一定比例调配，经灌装、包装而制成的食用植物调和油（以下简称“产品”）。

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 1534	花生油
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 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 食品中总砷和无机砷的测定
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 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 15688	动植物油脂 不溶性杂质含量的测定
GB 17374	食用植物油销售包装

GB/T 19111 玉米油
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 JF1070 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 [2005] 第 75 号令 定量包装商品计量监督管理办法。

3 要求

3.1 原料要求

3.1.1 葵花籽油：应符合 GB/T 10464 葵花籽油的规定。

3.1.2 亚麻籽油：应符合 GB/T 8235 亚麻籽油的规定。

3.1.3 花生油：应符合 GB/T 1534 花生油的规定。

3.1.4 大豆油：应符合 GB/T 1535 大豆油的规定。

3.1.5 玉米油：应符合 GB/T 19111 玉米油的规定。

3.1.6 棉籽油：应符合 GB/T 1537 棉籽油的规定。

3.1.7 菜籽油：应符合 GB/T 1536 菜籽油的规定。

3.2 感官要求与试验方法

感官要求与试验方法应符合表1的规定。

表 1 感官要求与试验方法

项目	要求	试验方法
滋味、气味	具有产品应有的气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味	取适量试样置于50ml烧杯，在自然光下观察色泽。将试样倒入150ml烧杯中，水浴加热到50℃，用玻璃棒迅速搅拌嗅其气味，用温开水漱口后，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见的外来异物	

3.3 理化指标与试验方法

理化指标与试验方法应符合表2的规定。

表 2 理化指标与试验方法

项目	指标			检验方法
	一级	二级	三级	
酸价(KOH) / (mg/g) ≤	2.0	2.5	3.0	GB 5009.229
过氧化值/ (g/100g) ≤	0.2	0.25		GB 5009.227
水分及挥发物含量/% ≤	0.1	0.15		GB 5009.236
不溶性杂质含量/% ≤	0.05	0.1		GB/T 15688

溶剂残留量/ (mg/kg) ≤	不得检出	GB 5009.262
注：溶剂残留量检出值小于10mg/kg时，视为未检出。		

3.4 污染物限量

苯并[α]芘、铅、总砷应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项目	限量	检验方法
苯并[α]芘 (μg/kg) ≤	9.0	GB 5009.27
铅(以pb计)/(mg/kg) ≤	0.08	GB 5009.12
总砷(以As计)/(mg/kg) ≤	0.1	GB 5009.11

3.5 真菌毒素限量

黄曲霉毒素B1应符合表4的规定。

表4 真菌毒素限量

项目	限量	检验方法
黄曲霉毒素B1 (μg/kg) ≤	10.0	GB 5009.22

3.6 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

3.7 净含量允差

净含量按国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按JJF1070规定的方法进行检测。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8955和GB 14881的规定。

4 标志、标签、包装、运输、贮存

4.1 标志、标签

产品标签应符合GB 7718和GB 28050及国家相关规定及要求，应标明各种食用植物油的比例，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

4.2 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。

4.3 运输

产品的小包装采用食品级塑料瓶，其材料应符合GB 4806.7的要求；销售包装应符合GB/T 17374的规定。产品外包装为瓦楞纸箱，外包装箱应符合GB/T 6543的规定。

4.4 贮存

产品应贮存在阴凉、通风、干燥 的成品库中，离地离墙存放，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混存。

4.5 保质期

在满足本标准规定的运输、贮存条件下，且包装完好的产品的保质期为18个月。
