



411525S-2017



新乡市成和食品有限公司企业标准

Q/XCS 0001S-2017

调和香油

2017-07-12 发布

2017-07-12 实施

新乡市成和食品有限公司 发布

前 言

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

本标准由新乡市成和食品有限公司提出并起草。

标准主要起草人：杨东方。

H N

Q B

调和香油

1 范围

本标准规定了调和香油的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以芝麻油为主要原料，添加菜籽油、玉米油、大豆油，经调配、混合、灌装、包装而成的芝麻油含量 $\geq 55\%$ 的调和香油。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。

2.2 感官要求

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
性状	油状液体	GB/T 5525
色泽	浅褐色至深褐色	
气、滋味	具有各产品应有的气、滋味，无异味	
透明度（20℃，24h）	澄清、透明，允许有微量沉淀	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定

表 2 理化指标

项 目		理化指标	检测方法
水分及挥发物，%	\leq	0.10	GB 5009.236
不溶性杂质，%	\leq	0.10	GB/T 15688
酸价，(KOH) mg/g	\leq	3.0	GB 5009.229

过氧化值, g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
加热试验 (280℃)		允许油色变深, 允许少量折出物	GB/T 5531
浸出油溶剂残留, mg/kg	≤	50	GB 5009.262
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	10.0	GB 5009.22
*苯并 (a) 芘, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
* 苯并 (a) 芘指标严于食品安全国家标准。			

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8955 的规定。

2.6 其它要求

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定, 污染物残留限量应符合 GB 2762 的规定, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

编制说明

调和香油是以芝麻油为主要原料，添加菜籽油、玉米油、大豆油，经调配、混合、灌装、包装而成的芝麻油含量 $\geq 55\%$ 的调和香油。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照GB 2716《食用植物油卫生标准》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中苯并(a)芘的指标值严于食品安全国家标准GB 2762。

新乡市成和食品有限公司
2017年06月14日