



410013S-2018



安阳九安农业有限责任公司企业标准

Q/AJA 0003S-2018

食用植物油

2018-01-03 发布

2018-01-03 实施

安阳九安农业有限责任公司 发布

前 言

本标准文本按GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由安阳九安农业有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：张纪玲，李素芳，韩纪伟，张海希。

H N

Q B

食用植物油

1 范围

本标准规定了食用植物油的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以葵花籽油、亚麻籽油、花椒籽油、油茶籽油、牡丹籽油、南瓜籽油、芝麻油、核桃油、橄榄油、花生油、大豆油、菜籽油、棕榈油、玉米胚芽油、米糠油中的一种或几种为原料，经科学配比，混合、分装、包装制成的食用植物油。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 葵花籽油应符合 GB/T 10464 的规定。
- 2.1.2 亚麻籽油应符合 GB/T 8235 的规定。
- 2.1.3 花椒籽油应符合 GB/T 22479 的规定。
- 2.1.4 油茶籽油应符合 GB/T 11765 的规定。
- 2.1.5 牡丹籽油应符合 LS/T 3242 的规定。
- 2.1.6 南瓜籽油应符合 LS/T 3250 的规定。
- 2.1.7 芝麻油应符合 GB/T 8233 的规定。
- 2.1.8 核桃油应符合 GB/T 22327 的规定。
- 2.1.9 橄榄油应符合 GB/T 23347 的规定。
- 2.1.10 花生油应符合 GB/T 1534 的规定。
- 2.1.11 大豆油应符合 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.12 菜籽油应符合 GB/T 1536 的规定。
- 2.1.13 棕榈油应符合 GB/T 15680 的规定。
- 2.1.14 玉米胚芽油应符合 GB/T 19111 的规定。
- 2.1.15 米糠油应符合 GB/T 19112 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标	检验方法
性 状	液 体	取适量试样于烧杯中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状、杂质，然后加热至 50℃，以玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，并蘸取少许，尝其滋味。
色 泽	黄色至浅黄色	
气味、滋味	具有食用植物油固有的气味和滋味	
透明度	澄清、透明	
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	指 标	检验方法
色泽（罗维朋比色槽 133.4mm）	≤ 黄 40 红 4.0	GB/T 22460
水分及挥发物，%	≤ 0.10	GB 5009.236
杂质，%	≤ 0.10	GB/T 5529
酸价（以 KOH 计），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值，g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
加热试验（280℃）	微量析出物，罗维朋比色：黄色值不变，红色值增加小于 4.0，蓝色值增加小于 0.5	GB/T 5531
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.12
溶剂残留量，mg/kg	≤ 50	GB 5009.262
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 10	GB 5009.22
*苯并（α）芘，μg/kg	≤ 8	GB 5009.27

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

每批产品出厂前均由公司检验员按本标准进行检验合格，发给合格证方可出厂。出厂检验项目为：感官、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以葵花籽油、亚麻籽油、花椒籽油、油茶籽油、牡丹籽油、南瓜籽油、芝麻油、核桃油、橄榄油、花生油、大豆油、菜籽油、棕榈油、玉米胚芽油、米糠油中的一种或几种为原料，经科学配比，混合、分装、包装制成的食用植物油。根据《中华人民共和国食品安全法》，参照 GB 2716《食用植物油卫生标准》制定本企业标准，作为组织生产、食品安全控制和监督检查提供依据。

本标准中苯并（ α ）芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

H N

安阳九安农业有限责任公司

2017年12月4日

Q B