



411073S-2018



洛阳市红金鱼油脂有限公司企业标准

Q/HJY 0001S-2018

大豆调和油

2018-04-24 发布

2018-04-24 实施

洛阳市红金鱼油脂有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由洛阳红金鱼油脂有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张明远。

H N

Q B

大豆调和油

1 范围

本标准规定了大豆调和油的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以大豆油、棕榈油为原料，经混合（大豆油 55%、棕榈油 45%）、调配、灌装、包装而成的食用调和油。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.2 棕榈油应符合 GB/T 15680 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	试验方法
性状	油状液体	取样品一份，倒入无色透明的烧杯中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、透明度、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口后，品其滋味
色泽	淡黄色或深黄色	
气味、滋味	具有产品应有的气味和滋味， 无异味	
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	试验方法
水分及挥发物，%	≤ 0.2	GB 5009.236
不溶性杂质，%	≤ 0.2	GB/T 15688
酸价，(KOH) mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229

过氧化值, g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
溶剂残留量, 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
*苯并(a)芘, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	10	GB 5009.22
注: *苯并(a)芘的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

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 其他卫生要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定, 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目: 感官、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大豆油、棕榈油为原料，经混合（大豆油 55%、棕榈油 45%）、调配、灌装、包装而成的食用调和油。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》的有关规定制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中苯并（a）芘的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

洛阳红金鱼油脂有限公司

Q B