

# Q/ XBY

## 西双版纳印奇生物资源开发有限公司企业标准

Q/XBY 0002 S—2022

代替 Q/XBY 0002 S-2019

### 食用植物调和油

云南省  
备案  
备案日

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 5328-0158 S-2022  
备案日期: 2022年12月26日

2022-12-26 发布

2022-12-30 实施

西双版纳印奇生物资源开发有限公司  
发布

## 前 言

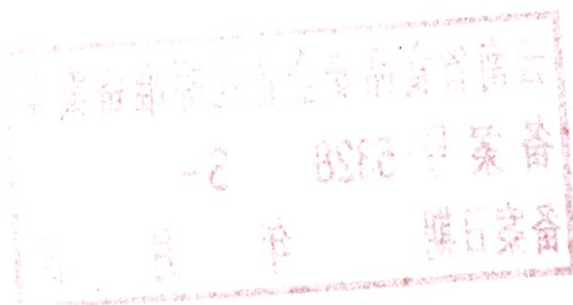
我公司生产的食用植物调和油是以核桃油、油茶籽油、茶叶籽油、橄榄油、花生油、葵花籽油、玉米油、大豆油、菜籽油、芝麻油、美藤果油中的两种或两种以上，经调配、混合、包装加工工艺制成，根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》的规定制定，其中铅严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替 Q/XBY 0002 S—2019《食用植物调和油》。

本标准由西双版纳印奇生物资源开发有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：李文广、黄智伟、刘菁、董玉杰、赵宇辉、高斌、彭涛、黄渝翔。



# 食用植物调和油

## 1 范围

本标准规定了食用植物调和油技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用以核桃油、油茶籽油、茶叶籽油、橄榄油、花生油、葵花籽油、玉米油、大豆油、菜籽油、芝麻油、美藤果油中的两种或两种以上，经过调配、混合、包装加工工艺制成的食用植物调和油。

## 2 规范性引用文件

本标准中所引用的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。

## 3 产品分类

根据使用原料不同进行分类。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 核桃油：应符合 GB/T 22327 的规定；
- 4.1.2 油茶籽油：应符合 GB/T 11765 的规定；
- 4.1.3 橄榄油：应符合 GB/T 23347 的规定；
- 4.1.4 玉米油：应符合 GB/T 19111 的规定；
- 4.1.5 葵花籽油：应符合 GB/T 10464 的规定；
- 4.1.6 花生油：应符合 GB /T1534 的规定；
- 4.1.7 大豆油：应符合 GB/T 1535 的规定；
- 4.1.8 菜籽油：应符合 GB /T1536 的规定；
- 4.1.9 芝麻油：应符合 GB/T 8233 的规定；
- 4.1.10 茶叶籽油：应符合 GB/T 35026 的规定；
- 4.1.11 美藤果油：应符合 Q/XBY 0001 S 的规定；
- 4.1.12 其它原辅材料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

### 4.2 感官要求

应符合表1的要求。

食品安全企业标准  
编号: 5328 S-  
月: 年

表1 感官要求

| 项 目   | 要 求                | 检验方法         |
|-------|--------------------|--------------|
| 外观    | 淡黄色至黄色油状液体         | GB/T 5009.37 |
| 气味、滋味 | 具有该调和油固有的气味和滋味，无异味 | GB/T 5525    |
| 透明度   | 澄清、透明              |              |

## 4.3 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（罗维棚比色槽 133.4mm） | ≤ 黄 50 红 5      | GB/T 22460   |
| 水分及挥发物/（%）         | ≤ 0.15          | GB/T 5528    |
| 不溶性杂质/（%）          | ≤ 0.05          | GB/T 5529    |
| 过氧化值/（g/100g）      | ≤ 0.25          | GB/T 5538    |
| 酸价（KOH）/（mg/g）     | ≤ 2.50          | GB/T 5009.37 |
| 溶剂残留量/（mg/kg）      | ≤ 20            |              |
| 加热试验（280℃）         | 允许有微量析出物        | GB/T 5531    |
| 饱和脂肪酸含量/%          | ≤ 25.0          | GB 5009.168  |
| 反式脂肪酸含量/%          | ≤ 2.0           | GB 5009.257  |
| 比例一致性              | 脂肪酸含量范围 ≥5%     | 绝对差值≤3%      |
|                    | 脂肪酸含量范围 0.5%~5% | 绝对差值≤0.6%    |
|                    | 脂肪酸含量范围 ≤0.5%   | —            |

## 4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定。严于食品安全国家标准指标应符合表3的规定。

表3 污染物限量

| 项 目            | 指 标     | 检验方法      |
|----------------|---------|-----------|
| 铅（以 Pb 计），mg/L | ≤ 0.064 | GB5009.12 |

## 4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

## 4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070 规定的方法测定。

## 4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 植物油的规定。

4.7.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定

#### 4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8955的规定

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

以同一批原料，同一工艺、生产的同一规格的产品为一批。

#### 5.2 抽样

应符合 GB/T 5524 的规定。

#### 5.3 出厂检验

产品出厂前，须经企业质量检验部门按本标准规定逐批进行检验合格，并附检验合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

#### 5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目包括本标准规定的全部项目，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 原料、配方和生产工艺有较大改变时；
- b) 停厂半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验的要求时。

#### 5.5 判定规则

产品的各项指标中有不合格项时，可从同批产品中加倍抽样复检，结果以复检结果为准。

### 6 标签、包装、运输、贮存

#### 6.1 标志

6.1.1 包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定；含美藤果油的产品还应标注不适宜人群。

6.1.4 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

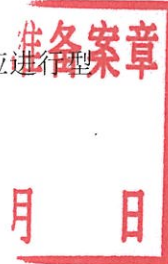
#### 6.2 包装

包装材料和容器应符合相应食品安全标准和有关规定。封口严密，包装牢固。

#### 6.3 运输

运输中应注意安全，防止日晒、雨淋、渗漏、污染和标签脱落，不得与有毒、有害物品混运。散装运输要有专车，保持车辆清洁卫生。

#### 6.4 贮存



应储存于避光、干燥、阴凉通风处，不得与有毒、有害物品及非食用油混存。产品堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。

---



## 备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位于2022年12月12日至2022年12月19日在企业标准信息公共服务平台上进行了标准文本和编写说明备案前公示（不少于5个工作日）广泛征求社会各方意见。

备案单位（盖章）

2022年12月20日



备案单位主要负责人（签字）

2022年12月20日



