

Q/JFH

云南金丰汇油脂股份有限公司企业标准

Q/JFH 0006 S—2022

食用植物调和油

云南省
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010487 S-2022

备案日期: 2022 年 11 月 16 日

2022-11-14 发布

2022-11-16 实施

云南金丰汇油脂股份有限公司 发布

前 言

我公司生产的食用植物调和油是以食用植物油（菜籽油、橄榄油、油茶籽油）两种或两种以上为原料，经混合调配、灌装等工艺加工制成。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的有关规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》制定，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南金丰汇油脂股份有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：吴官祥、杨长伟、岳聪、苏娅宁。

食品安全
号: 530
期:

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、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以食用植物油（菜籽油、橄榄油、油茶籽油）两种或两种以上为原料，经混合调配、灌装等工艺加工制成的食用植物调和油。

2 规范性引用文件

本标准所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。

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 油茶籽油：应符合 GB/T 11765 的规定。

3.1.2 橄榄油：应符合 GB/T 23347 的规定。

3.1.3 菜籽油：应符合 GB/T 1536 的规定。

3.1.4 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料及辅料。

3.2 特征指标

食用调和油脂肪酸参数应符合表 1 的规定。

表 1 特征指标

项 目	指 标	检测方法
油酸 (C18:1) /%	60.0~80.0	GB 5009.168

3.3 感官要求

应符合表 2 的规定。

表 2 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有产品应有的色泽	GB/T 5525
滋味与气味	具有产品应有的滋味和气味、无异味	
透明度	具有产品应有的状态，允许有微量沉淀，无肉眼可见外来异物	

3.4 理化指标

应符合GB 2716的规定。

3.5 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.064	GB 5009.12

3.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定，

3.7 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.8 净含量

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

3.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 植物油的规定。

3.10 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一品种的原料，同一次投料，同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

4.2 抽样方法

所抽样品须为同一批次的食用植物油产品不得少于 50 桶（瓶），且总量不少于 80kg，每批次抽样样品数量为抽取 2 个包装桶（瓶）且总量不少于 3kg。1 份检验，1 份备查。

4.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并附合格证后方可出厂，出厂检验项目应按照规定和要求执行。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求中的全部项目；有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；

- b) 停产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机构提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中,若有任一项指标不符合本标准要求时,允许用留样进行复检,以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

- 5.1.1 产品包装标签标识应符合 GB 7718、GB 28050、GB 2716 及有关规定。
- 5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定,封口严密,包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生,有防雨、防潮、防晒设施;装运时应轻拿轻放,不得抛掷、重压和挤压,不得与有毒、有害的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的仓库;禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离地、离墙以上,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 10 月 17 日至 2022 年 11 月 1 日在 金菜花公众号 上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于 5 个工作日），广泛征求社会各方意见。



姜官林

备案单位主要负责人(签字)

2022 年 11 月 01 日

2022 年 11 月 | 日