

Q/MHY

云南牟定海源油脂有限公司企业标准

Q/MHY 0002 S—2020

菜菔子食用调和油

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5323 0018 S- 2020
备案日期: 2020年 4 月 24 日

云南省
备案
备案日

2020 - 04 - 23 发布

2020 - 04 - 24 实施

云南牟定海源油脂有限公司

发 布

前 言

我公司生产的菜菔子食用调和油，是以大豆油、菜菔子油、菜籽油为原料，经调制、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》制定；其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南牟定海源油脂有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：余毅、金之杨。

菜菔子食用调和油

1 范围

本标准规定了菜菔子食用调和油的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。
本标准适用于以大豆油、菜菔子油、菜籽油为原料，经调制、包装等工艺制成的菜菔子食用调和油。

2 规范性引用文件

本标准中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 原辅料要求

- 3.1.1 大豆油：应符合 GB/T 1535 的规定。
- 3.1.2 菜菔子：应选用无污染、无霉变、无异味的产品，并符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.3 菜籽油：应符合 GB/T 1536 的规定。
- 3.1.4 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.5 其他原辅材料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 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
色泽	具有食用调和油应有的正常色泽	取适量样品置于洁净的瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅
气味和滋味	具有食用调和油固有的气味和滋味，无异味	
透明度	透明	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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（罗维朋比色槽 133.4mm）	≤ 黄 40 红 5.0	GB/T 22460
水分及挥发物，%	≤ 1.0	GB 5009.236
酸值（KOH），mg/g	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值，g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
溶剂残留量，mg/kg	≤ 20	GB 5009.262



3.4 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	≤ 0.08	GB 5009.12

3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.7 净含量

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

3.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 植物油的规定。

3.9 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

抽样基数不得少于 50 桶（瓶），且总量不少于 80 kg，从同一批次中抽取 2 个包装桶（瓶），且总量不少于 3 kg，样品分为 2 份，1 份用于检验，1 份留样备查。

4.3 出厂检验

产品出厂前须经本公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、酸值、过氧化值。

4.4 型式检验

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

- a) 当原辅料、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) 出厂检验结果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要求时。

4.5 判定规则

检验结果中，若有一项指标不合格时，允许用留样对不合格项目进行复检，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 和 GB 28050 的规定。

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和有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应具有防尘、防雨、防晒设施，保持清洁卫生，不得与其它有毒、有害、易污染的物品混运。装卸时应轻拿、轻放、防止重压。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。产品离地离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。



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》。



备案单位主要负责人(签字)

2020年4月8日

2020年4月8日