

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（盖章）

备案单位主要负责人（签字）

2021 年 4 月 12 日

2021 年 4 月 12 日

Q/YYT

云南源天生物集团有限公司企业标准

Q/YYT 0003 S—2021

云南省食
备案号:
备案日期:

食用植物调和油

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53040040S-2021
备案日期: 2021年 5月 16日

2021-05-10 发布

2021-05-16 实施

云南源天生物集团有限公司 发布

前 言

准备案章

我公司生产的食用植物调和油是以菜籽油为主要原料，添加(或不添加)火麻籽油、茶叶籽油、核桃油、棉籽油、棕榈油、大豆油，经过调配、混合、包装等加工工艺制成。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》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》和GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》制定，其中总砷的指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南源天生物集团有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：魏冰、孟橘、吴先朝、王跃美

食用植物调和油

1 范围

本标准规定了食用植物油的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以火麻籽油、菜籽油、茶叶籽油、核桃油、棉籽油、棕榈油、大豆油为原料，经过调配、混合、包装等加工工艺制成的食用植物调和油。

2 规范性引用文件

本标准中所列的文件对于本标准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 1535 的规定。
- 3.1.2 菜籽油：应符合 GB 1536 的规定。
- 3.1.3 棉籽油：应符合 GB 1537 的规定。
- 3.1.4 棕榈油：应符合 GB 15680 的规定。
- 3.1.5 核桃油：应符合 GB /T 22327 的规定。
- 3.1.6 其他辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品用原料和辅料。

3.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要求	检验方法
外观	黄色至浅黄色油状液体	GB /T 5009.37
气味、滋味	具有油脂固有的气味和滋味，无异味	GB /T 5525
透明度	澄清、透明	

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 4.5	GB /T 22460

表 2（续）

水分及挥发物，%	≤	0.10	GB 5009.236
不溶性杂质，%	≤	0.05	GB /T 15688
酸价（KOH），mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值，g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
加热实验（280℃）		无析出物	GB /T 5531
溶剂残留量，mg/kg	≤	50	GB 5009.262
注：溶剂残留量小于 10 mg/kg 时，视为未检出。			

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的要求。

表3 污染物限量

项目		指标	检验方法
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.08	GB 5009.11

3.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761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，按 JJF 1070 规定的方法检验。

3.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8955的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一批原料、同一工艺生产的、同一包装规格的产品为一批。

4.2 抽样

所抽样品须为同一批次保质期内的产品，抽样基数不得少于 50 桶（瓶），总量不少于 80 kg. 每批随机抽取 2 个包装桶（瓶），总量不少于 3 kg, 样品分成两份，送检验机构，1 份用于检验，1 份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前，必须经公司质量检验部门检验合格，签发产品合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、酸价、过氧化值、净含量、加热试验(280℃)、溶剂残留量。

4.4 型式检验

型式检验半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 当产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- c) 停产半年以上重新恢复生产时；
- 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，若有任一项指标不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输和贮存

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。含有茶叶籽油的产品应标注不适宜人群和最大使用量。

5.1.2 含茶叶籽油的产品不适宜人群：婴幼儿食品。

5.1.3 含茶叶籽油的产品每人每日最大食用限量：企业按产品中茶叶籽油的实际添加量进行折算，食用量≤15g。

5.1.4 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料及容器应符合食品安全标准及有关规定；封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应保持清洁、干燥。运输过程中应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放，不得重压。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风，无异味的库房内。产品离地，离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混贮、混放。

备案章

月 日

云南省食品
备案号:53
备案日期: