

# Q/NMYX

## 内蒙古蒙月香生物科技有限责任公司企业标准

内蒙古自治区食品安全企业标准  
备案号: Q150131S-2018 有效期至: 2021年4月15日

Q/NMYX 0001S—2018

### 食用调和油



2018-04-16 发布

2018-04-22 实施

内蒙古蒙月香生物科技有限责任公司

发布



## 前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由内蒙古蒙月香生物科技有限责任公司提出。

本标准由内蒙古蒙月香生物科技有限责任公司起草。

本标准由内蒙古蒙月香生物科技有限责任公司批准。

本标准主要起草人：李芳太。



# 食用调和油

## 1 范围

本标准规定了食用调和油的技术要求、生产加工过程要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用以亚麻籽油、菜籽油为原料，按一定比例调和而成的食用调和油。

## 2 规范性引用文件

下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。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 1536 菜籽油

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB 5009.236 食品安全国家标准 动植物油脂水分及挥发物的测定

GB 5009.262 食品安全国家标准 食品中溶剂残留量的测定

GB/T 5525 植物油脂 透明度、气味、滋味鉴定法

GB 6388 运输包装收发货标志

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8235 亚麻籽油

GB 8955 食品安全国家标准 食用植物油及其制品生产卫生规范

GB/T 15688 动植物油脂 不溶性杂质含量的测定

GB/T 17374 食用植物油销售包装

GB/T 22460 动植物油脂 罗维朋色泽的测定

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》

《定量包装商品计量监督管理办法》国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号（网址：<http://www.aqsiq.gov.cn>）

## 3 技术要求

### 3.1 原辅料要求

#### 3.1.1 亚麻籽油：符合 GB/T 8235 的规定。

3.1.2 菜籽油：符合 GB/T 1536 的规定。

3.2 质量指标

质量指标应符合表1的规定。

表1 质量指标

| 项 目               | 指 标                        |
|-------------------|----------------------------|
| 透明度               | 清澈、透明。                     |
| 气味、滋味             | 具有亚麻籽油、菜籽油混合后特有的气味、滋味，无异味。 |
| 色泽（罗维朋比色槽 25.4mm） | 黄 40 红 7.0                 |
| 水分及挥发物，%          | 0.10                       |
| 杂质，%              | 0.05                       |
| 酸价（以KOH计），mg/g    | 3.0                        |
| 过氧化值，g/100g       | 0.25                       |
| 浸出油溶剂残留，mg/kg     | 50                         |

3.3 污染物限量

污染物限量中“铅（以Pb计） $\leq 0.08\text{mg/kg}$ ”，其他污染物限量指标应符合GB 2762中油脂及其制品的规定。

3.4 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 生产加工过程要求

生产加工过程要求应符合GB 8955的要求。

5 试验方法

5.1 质量指标检验

- 5.1.1 透明度、气味、滋味：按 GB/T 5525 规定的方法检验。
- 5.1.2 色泽：按 GB/T 22460 规定的方法检验。
- 5.1.3 水分及挥发物：按 GB 5009.236 规定的方法检验。
- 5.1.4 杂质：按 GB/T 5529 规定的方法检验。
- 5.1.5 酸价：按 GB 5009.229 规定的方法检验。
- 5.1.6 过氧化值：按 GB 5009.227 规定的方法检验。
- 5.1.7 浸出油溶剂残留：按 GB 5009.262 规定的方法检验。

5.2 污染物限量检验

按GB 2762中规定的方法检验。

### 5.3 真菌毒素限量检验

按GB 2761中规定的方法检验。

### 5.4 净含量检验

按JJF 1070 的规定的方法测定。

## 6 检验规则

### 6.1 扦样

按GB/T 5524的规定执行。

### 6.2 组批

同原料、同工艺、同设备、同班次加工的同一品种的产品为一批。

### 6.3 出厂检验

每批产品经本公司质量检验部门检验，检验合格后并出具检验报告方可出厂。出厂检验项目为：色泽、气味、滋味、透明度、水分及挥发物、杂质、酸价、过氧化值。

### 6.4 型式检验

产品在正常生产时每年不得少于二次，出现下列情况之一时应及时检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 主要原料、配方、关键工艺、设备发生较大变化时；
- c) 停产6个月以上恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 食品安全监督机构提出检验要求时。

型式检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

### 6.5 判定规则

产品经检验，所检项目均符合本标准规定，判该批产品为合格品；检验结果中如有一项以上（含一项）不合格，则判该批产品为不合格品，不能供人食用。

## 7 标志、包装、运输、贮存

### 7.1 标志

7.1.1 产品标签应符合GB 7718、GB 28050的规定。

7.1.2 产品外包装箱应标明产品名称、制造者的名称和地址、净重和数量，涉及到的包装储运图示标志和收发货标志应分别符合GB/T 191、GB 6388的规定。

### 7.2 包装

7.2.1 包装材料应符合食品安全标准的相关规定，销售包装应符合GB/T 17374的规定。

7.2.2 产品应封装严密，不得有破损现象。包装箱应牢固，胶封、捆扎结实。

### 7.3 运输

7.3.1 运输工具必须清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

7.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

### 7.4 贮存

7.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

7.4.2 产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中；严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；包装箱底部必须垫有 100mm 以上的材料。

### 7.5 保质期

产品在本标准规定的条件下，保质期不少于6个月。

---