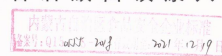


Q/CBKX

察右后旗白镇康兴粮油企业标准



Q/CBKX 0001S—2018

亚麻籽油、菜籽油食用调和油



2018-12-25 发布

2018-12-30 实施

察右后旗白镇康兴粮油

发 布

Q/CBKX 0001S—2018

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。
本标准由察右后旗白镇康兴粮油提出。
本标准由察右后旗白镇康兴粮油起草。
本标准由察右后旗白镇康兴粮油发布。
本标准主要起草人：赵伟。

亚麻籽油、菜籽油食用调和油

1 范围

本标准规定了亚麻籽、菜籽食用植物调和油的技术要求、生产加工过程要求、试验方法。
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 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 5009.262 食品安全国家标准 食品中溶剂残留量的测定
- GB/T 8235 亚麻籽油
- JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》

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：应符合 GB/T 1536 的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色泽	具有产品应有的色泽。
滋味、气味	具有亚麻籽油、菜籽油混合后特有的气味、滋味，无酸臭、酸败及其他异味。
状态	呈油状，无正常视力可见外来异物。

3.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
酸价（以KOH计），mg/g	≤3
过氧化值，g/100g	≤0.25
溶剂残留量 ^a ，mg/kg	≤20
^a 压榨油溶剂残留量 不得检出（检出值小于10mg/kg时，视为未检出）	

3.4 污染物限量

污染物限量中“铅（以Pb计）≤0.08mg/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。

3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

3.6 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 感官要求检验

取适量试样置于50ml烧杯，在自然光下观察色泽，将试样倒入150ml烧杯中，水浴加热至50℃，用玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，用温开水漱口后，品其滋味。

5.2 理化指标检验

- 5.2.1 酸价：按 GB 5009.229 规定的方法检验。
- 5.2.2 过氧化值：按 GB 5009.227 规定的方法检验。
- 5.2.3 溶剂残留量：按 GB 5009.262 规定的方法检验。

5.3 污染物限量检验

按GB 2762中规定的方法检验。

5.4 真菌毒素限量检验

按GB 2761中规定的方法检验。

5.5 净含量检验

按 JJF 1070 的规定的方法测定。

6 其他

应符合GB 2716的规定。
