

Q/NXHL

内蒙古兴和县贺氏粮油商贸有限公司企业标准

Q/NXHL 0001S—2020

代替 Q/ NXHL 0001S-2017

食用调和油

内蒙古自治区
食品安全企业标准
备案号:Q150120S-2020



2020 - 04 - 09 发布

2020 - 04 - 10 实施

内蒙古兴和县贺氏粮油商贸有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准代替 Q/NXHL 0001S-2014《食用调和油》，本标准与 Q/NXHL 0001S-2017 相比，主要技术变化如下：

- 删除了“质量指标”；
- 增加了“理化指标”；
- 补充完善了“试验方法”。

本标准由内蒙古兴和县贺氏粮油商贸有限公司提出。

本标准由内蒙古兴和县贺氏粮油商贸有限公司起草。

本标准由内蒙古兴和县贺氏粮油商贸有限公司批准。

本标准主要起草人：贺刚。

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。

本标准适用于以压榨亚麻籽油为主要原料，添加菜籽油、芝麻油、大豆油中一种或几种，按一定比例调配而成的食用调和油。

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。

GB/T 1535 大豆油

GB/T 1536 菜籽油

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

GB/T 8233 芝麻油

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 亚麻籽油：应符合 GB/T 8235 的规定。

3.1.2 菜籽油：应符合 GB/T 1536 的规定。

3.1.3 芝麻油：应符合 GB/T 8233 的规定。

3.1.4 大豆油：应符合 GB/T 1535 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，清澈、透明。
气味、滋味	具有亚麻籽油和所添加其他植物油混合后特有的气味、滋味，无焦臭、酸败及其他异味。
状态	呈液态，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中的规定。

3.6 农药最大残留限量

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。

4 生产加工过程要求

生产加工过程要求应符合GB 14881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，在自然光线下观察色泽。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 5009.227 规定的方法检验。

5.2.2 过氧化值：按 GB 5009.229 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 农药最大残留限量检验

按GB 2763中规定的方法检验。

5.6 净含量检验

按 JJF 1070 的规定的方法测定。



1.1.1 项目背景、建设意义、建设目标
1.1.2 项目概况、建设内容、建设规模

1.2 项目建设的必要性

1.2.1 项目建设的必要性

1.3 项目建设的可行性

1.3.1 项目建设的可行性

1.4 项目建设的效益

1.4.1 项目建设的效益

1.5 项目建设的结论

1.5.1 项目建设的结论

