

团 体 标 准

T/NSFST 002—2022

食用植物调和油

Edible vegetable blend oil

2022- 02-22 发布

2022- 02-28 实施

宁夏食品科学技术学会 发 布

前 言

本文件卫生指标参照 GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》和 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》确定。

本文件是根据 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求进行编写。

本文件由固原市原州区河楠香油坊提出。

本文件由宁夏食品科学技术学会归口。

本文件主要起草单位：宁夏回族自治区食品检测研究院、宁夏回族自治区食品质量监督检验二站、固原市市场监管检验检测中心、固原市原州区河楠香油坊、固原市经济开发区欣泽食用植物油加工厂、宁夏伽伽食品生物科技有限公司。

本标准主要起草人：赵艳、高俊峰、邱治涛、冯秀娟、李雯、伊倩茹、马月琴、王旭鹏、潘丽君、王新振、王霞英、张继科、罗鹏程、楚有鹏。

食用植物调和油

1 范围

本文件规定了食用植物调和油的技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则以及标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于以食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、玉米油等）为原料，添加小磨芝麻香油（水代法制成），经过食用植物油加热、配料、冷却、调配、包装制成的食用植物调和油。

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 191 包装储运图示标志

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并（a）芘的测定

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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范

GB28050 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

国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

GB 2716界定术语和定义适用于本文件。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 食用植物油应符合GB 2716的规定。

4.1.2 小磨芝麻香油等应符合食品安全相关规定和要求。

4.2 感官要求

应符合表1的感官要求规定。

表1 感官要求

项 目	指 标
色泽	具有食用植物调和油特有的色泽，色泽正常
组织形态	油状液体
滋味与气味	具有食用植物调和油特有的滋味和气味，无异味
杂质	无正常视力可见外来杂质

4.3 理化指标

应符合表2的理化指标规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分及挥发物/ (g/100g)	≤0.20
酸价 (KOH) / (mg/g)	≤3.0
过氧化值/ (g/100g)	≤0.25
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤0.1
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤0.09
苯并 (a) 芘/ (ug/kg)	≤10
溶剂残留量/ (mg/kg)	≤20
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)	

4.4 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令 (2005) 第75号令 《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 检验方法按JJF1070 规定的方法。

4.5 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定

4.6 食品添加剂

食品添加剂使用应符合GB 2760规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求

将被测产品置于洁净的容器中，在自然光下，通过目测其色泽、组织形态、杂质，嗅其气味，品尝其滋味方法。

6.2 理化指标

6.2.1 水分及挥发物 按 GB 5009.236 中规定的方法测定。

6.2.2 酸价按 GB 5009.229 规定方法检验。

6.2.3 过氧化值按 GB 5009.227 中规定的方法测定。

6.2.4 总砷 按 GB 5009.11 中规定的方法测定。

6.2.5 铅 按 GB 5009.12 中规定的方法测定。

6.2.6 苯并(a)芘 按 GB 5009.27 中规定的方法测定。

6.2.7 溶剂残留量 按 GB 5009.262 中规定方法检测。

7 检验规则

7.1 组批与抽样

同一批投料、同一班次生产的同一品种的产品为一批，从每一批中随机抽取 6 个包装进行检验。每批产品须经质检部门检验合格后附有合格证方可出厂。

7.2 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

7.2.1 出厂检验

出厂检验项目为感官指标、净含量、酸价和过氧化值。

7.2.2 型式检验

型式检验应包括标准要求中的检验项目。在正常生产的情况下，每6个月进行1次。有下列情况之一时，亦应进行：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 停产半年以上，再恢复生产时；
- c) 原料来源及设备有变化时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 监督管理部门提出要求时。

7.3 判定规则

检验结果全部符合标准要求，则判定该产品为合格。检验项目中有不合格项，可从原批产品中加倍抽取产品，对不合格项目进行复验。以复验结果为准。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

8.2.1 内包装采用符合国家食品安全要求的包装材料。定量包装的净含量负偏差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号规定。

8.2.2 外包装应符合食品安全相关规定的规定。

8.3 运输

8.3.1 运输产品时应轻装轻卸，勿倒置；不得与有毒、有害物质混装、混运，并应符合有关部门的规定。

8.3.2 运输时应防止日晒雨淋。运输车辆的车箱应清洁、干燥，防止污染。

8.4 贮存

本产品应贮存在阴凉、干燥、通风的仓库内，避免杂气污染或靠近火源；不得与有毒、有害物质混装、混存。

9 其他

9.1 食用植物调和油的标签标识应注明各种食用植物油的比例且产品名称应以“食用植物调和油”命名。

9.2 本产品为食用植物油脂不得添加食品用香精、香料。

在符合上述条件下，产品保质期为12个月。
