

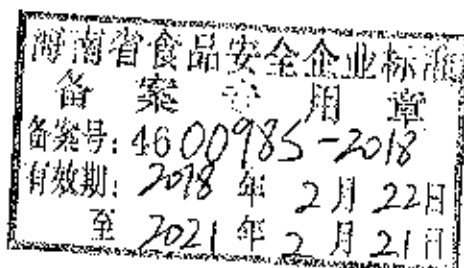
Q/YF

海南省食品安全企业标准

Q/YF 0008S—2018

代替 Q/YF 0008S 2015

食用调和油



2018-01-10 发布

2018-01-30 实施

海南永丰食品有限公司 发布

前 言

本标准代替Q/YF 0001S—2015《食用调和油》。
本标准与Q/YF 0001S—2015相比，主要修改如下：
——修订了水分指标。

本标准由海南永丰食品有限公司提出。

本标准由海南永丰食品有限公司起草。

本标准主要起草人：张铁民、顾秀霞。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/YF 0001S—2015。

食用调和油

1 范围

本标准规定了食用调和油的产品分类、技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标志、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于以芝麻油、大豆油、菜籽油、花生油等为主要原料，经过调配、混合、包装等工艺加工而成的食用调和油的生产控制、检验和贮运等环节。

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/T 1534 花生油
- GB/T 1535 大豆油
- GB/T 1536 菜籽油
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- 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/T 5524 动植物油脂 扦样
- GB/T 5525-2008 植物油脂 透明度、气味、滋味鉴定法
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8233 芝麻油
- 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 17374 食用植物油销售包装
- 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
- 国家质量监督检验检疫总局第75号令《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第123号令《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 产品分类

3.1 芝麻调和油

以芝麻油（含量30%以上）、大豆油、菜籽油、花生油为原料，经调配、混合、包装等加工而成。

3.2 菜籽调和油

以菜籽油（含量30%以上）、大豆油、芝麻油、花生油为原料，经调配、混合、包装等加工而成。

3.3 花生调和油

以花生油（含量30%以上）、大豆油、芝麻油、菜籽油为原料，经调配、混合、包装等加工而成。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 芝麻油：应符合 GB/T 8233 的要求。

4.1.2 菜籽油：应符合 GB/T 1536 的要求。

4.1.3 大豆油：应符合 GB/T 1535 的要求。

4.1.4 花生油：应符合 GB/T 1534 的要求。

4.2 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
透明度 (30℃)	透明	按 GB/T 5525-2008 第 5 章中规定的方法进行测定，应在 30℃ 下静置 24h 后再观察透明程度
气味、滋味	气味、口感较好	GB/T 5525
色泽 (罗维朋比色槽 25.4 mm) ≤	Y70 R16	

4.3 理化指标

应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分及挥发物, %	≤ 0.18	GB 5009.235
酸价 (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 10	GB 5009.22
苯并(a)芘, μg/kg	≤ 10	GB 5009.27
浸出油溶剂残留, mg/kg	≤ 50	GB 5009.262

4.4 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中规定的方法进行测定。

4.5 其它

不得掺杂非食用油和其它任何香精香料。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 8955的要求。

6 检验规则

6.1 组批

以同一批投料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

6.2 抽样

按GB/T 6524规定执行。

6.3 出厂检验

每批产品须经检验合格并附有产品合格证方可出厂，出厂检验项目为：感官、净含量、水分及挥发物、不溶性杂质、酸价、过氧化值等。

6.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每半年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时；
- d) 长期停产6个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监管部门提出进行型式检验的要求时。

6.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。检验结果不符合本标准要求时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准，则判该批产品为不合格品。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的要求。运输包装的储运标志应符合GB/T 191的要求。

7.2 包装

产品内包装应符合GB/T 17374的要求。运输用包装材料应符合GB/T 6543的要求。也可根据需要进行其它形式包装，包装材料都应符合相应安全标准要求。

7.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、防雨，运输中应防止受潮、日晒、且防止受有害物质污染和其他损害。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装、混运。

7.4 贮存

应贮存于干燥阴凉的仓库内，防止受潮、日晒、且防止受有害物质污染。不得与有毒、有害，有异味、易挥发、易腐蚀的物品混放。

8 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为18个月。