

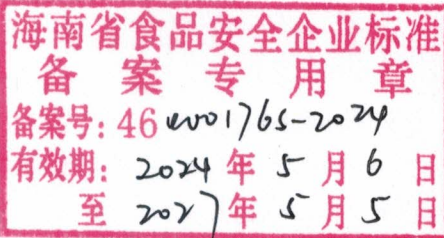
Q/AS

海南省食品安全企业标准

Q/AS 0002S—2024

代替 Q/AS 0002S-2021

食用植物油



2024-04-10 发布

2024-05-20 实施

海南昂生现代科技有限公司 发布

前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准代替 Q/AS 0002S—2021《食用植物油》。

本标准与 Q/AS 0002S—201 相比，主要变化如下：

- 引用了最新版本的规范性引用文件；
- 修订了部分指标。

本标准由海南昂生现代科技有限公司提出。

本标准由海南昂生现代科技有限公司起草。

本标准主要起草人：滕飞、胡承四。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/AS 0002S—2018、Q/AS 0002S—2021。

食用植物油

1 范围

本标准规定了食用植物油的产品分类、技术要求、生产加工过程中的卫生要求，检验规则及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于本标准第3章规定食用植物油产品的生产控制、检验、销售等环节。

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 1532 花生
- GB/T 1534 花生油
- GB/T 1535 大豆油
- GB/T 1536 菜籽油
- GB 1886.233 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素E
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量
- GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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 5009.236 食品安全国家标准 动植物油脂水分及挥发物的测定
- GB 5009.227 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 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 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 10464 葵花籽油
- GB/T 17374 食用植物油销售包装
- GB/T 19111 玉米油
- GB 19641 食品安全国家标准 食用植物油料
- GB/T 23347 橄榄油、油橄榄果渣油

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

NY/T 230 椰子油

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局令第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 产品分类

3.1 冷榨（压榨）山茶油

以油茶树的种籽（山茶籽）为原料，添加或不添加维生素 E，经去壳、晒干、粉碎、冷榨、沉淀或不沉淀，过滤，包装等工艺制成，或以冷榨山茶油为原料，经分装、包装工艺制成的食用山茶油。

3.2 冷榨（压榨）花生油

以花生果为原料，经破碎、冷榨、添加或不添加维生素 E，经去壳、晒干、粉碎、冷榨、沉淀或不沉淀、过滤、灌装、外包装等工艺制成，或以冷榨花生油为原料，经分装、包装工艺制成的食用花生油。

3.3 食用调和油

以山茶油或（和）橄榄油为主要原料，添加或不添加维生素 E，添加或不添加葵花籽油、玉米油、大豆油、椰子油，经混合、沉淀或不沉淀、过滤或不过滤、灌装、包装等工艺制成的食用调和油。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 山茶籽：应符合 GB 19641 的要求。
- 4.1.2 维生素 E：应符合 GB 1886.233 的要求。
- 4.1.3 花生果：应符合 GB/T 1532 要求。
- 4.1.4 山茶油：应符合 GB 2716 要求。
- 4.1.5 橄榄油：应符合 GB/T 23347 的要求。
- 4.1.6 葵花籽油：应符合 GB/T 10464 的要求。
- 4.1.7 玉米油：应符合 GB/T 19111 的要求。
- 4.1.8 大豆油：应符合 GB/T 1535 的要求。
- 4.1.9 椰子油：应符合 NY/T 230 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
性 状	澄清，透明油状液体	取样品5~10g，置于白色玻璃杯中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	淡黄色至黄色	
滋味与气味	具有本品固有的油香味和滋味，无异味	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表 3 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标			检验方法
	冷榨（压榨）山茶油	冷榨（压榨）花生油	食用调和油	
水分及挥发物，g/100g ≤	0.20			GB 5009.236
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 ≤	0.08			GB 5009.12
溶剂残留量 ^a ，mg/kg	不得检出			GB 5009.262
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg ≤	10.0	20.0	10.0	GB 5009.22
苯并（a）芘，μg/kg ≤	9.0			GB 5009.27
注：1、“检出值小于 10mg/kg 时，视为未检出；				
2、农药残留应符合 GB. 2763 和 GB. 2763.1 的规定。				

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 规定的方法进行测定。

4.5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 8955 的要求。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批原料、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。

5.2 抽样

每批产品按包装件数的 1% 随机抽样，不足 1 千件者按 1 千件计。抽样量不得少于 4 个最小独立包装。每批产品抽样数量不少于 2kg，抽样数量的 1/2 用于感官检查和理化指标检验，1/2 用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

5.3 出厂检验

产品出厂前，应由生产厂的检验部门负责按本标准规定逐批进行检验。符合要求的产品方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、酸价、过氧化值，其他项目作不定期抽检。

5.4 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异时；
- 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。

5.5 判定规则

出厂检验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。所检项目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。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。外包装运输标志应符合GB/T 191的要求。

6.2 包装

产品包装用玻璃制品应符合GB 4806.5要求，塑料制品应符合GB 4806.7要求；销售包装应符合GB 23350的要求。运输用纸箱应符合GB/T 6543的要求，包装规格为100ml/瓶、250 ml/瓶或按客户和市场要求包装。

6.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防曝晒；装卸时轻放轻卸，不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮于清洁、干燥、防潮、无异味的专用仓库内；仓库周围应无异气污染；不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

7 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为18个月。
