

天津市食品安全企业标准

Q/02A2718S-2024

食用植物调和油

备案号：
备案日期：2024年05月22日

2024年05月22日发布

2024年05月22日实施

中粮福临门食品营销有限公司发布

前 言

本文件按照 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。

本文件由中粮福临门食品营销有限公司及附录 A 所列企业起草、提出并负责解释。

本文件主要起草人：孙承国、于雷、邓斌、陈吉江、王旭红、惠菊、初柏君、尚嘉毅、刘轩墀。

本文件于 2017 年 2 月 21 日首次发布。

2024 年 05 月 22 日第 7 次修订，更新内容主要如下：

——调整规范性引用文件部分内容

——调整质量要求部分内容

——调整附录 A 部分内容

本文件适用生产单位清单见附录 A。

食用植物调和油

1 范围

本文件规定了食用植物调和油的术语和定义、分类、质量要求、检验方法、检验规则、标签、包装、储存等要求。

本文件适用于以大豆油（豆油）、菜籽油（油菜籽油）、玉米油（玉米胚芽油）、花生油（花生仁油）、芝麻油、棉籽油、棕榈油、葵花籽油（葵花仁油）、橄榄油、油茶籽油、米糠油（稻米油）、亚麻籽油（胡麻油）、红花籽油等中两种或两种以上的食用油，按照一定比例调配而成的食用植物调和油（以下简称“产品”）。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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/T 1537 棉籽油
- 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 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 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 5009.227 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/T 8233 芝麻油
- GB/T 8235 亚麻籽油
- 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 10464 葵花籽油
- GB/T 11765 油茶籽油

GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15680 棕榈油
GB/T 15688 动植物油脂 不溶性杂质含量的测定
GB/T 17374 食用植物油销售包装
GB/T 19111 玉米油
GB/T 19112 米糠油
GB 19641 食品安全国家标准 食用植物油料
GB/T 22465 红花籽油
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
Q/02A2843S 亚麻籽油（胡麻油）
Q/02A2940S 稻米油（米糠油）
Q/02A3097S 玉米油（玉米胚芽油）
Q/02A3209S 菜籽油（油菜籽油）
Q/02A3210S 花生油（花生仁油）
Q/02A3211S 大豆油（豆油）
Q/02A3248S 葵花籽油（葵花仁油）
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》
国家质量监督检验检疫总局令第123号《食品标识管理规定》（修订版）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 调和油

以大豆油（豆油）、菜籽油（油菜籽油）、玉米油（玉米胚芽油）、花生油（花生仁油）、芝麻油、棉籽油、棕榈油、葵花籽油（葵花仁油）、橄榄油、油茶籽油、米糠油（稻米油）、亚麻籽油（胡麻油）、红花籽油等中两种或两种以上的食用油，添加或不添加食品添加剂，按照一定比例调配而成的食用油。

3.2 火锅油碟（火锅香油）

以大豆油（豆油）、菜籽油（油菜籽油）、棉籽油、棕榈油、葵花籽油（葵花仁油）、玉米油（玉米胚芽油）、花生油（花生仁油）等中一种或几种为基油，添加芝麻油，添加或不添加食品添加剂，具有芝麻油固有风味，用于火锅蘸料的食用油。

4 分类

食用植物调和油分为调和油和火锅油碟（又称火锅香油）两类。

5 质量要求

5.1 原料要求

5.1.1 大豆油（豆油）

应符合 GB/T 1535 或 Q/02A3211S 的规定。

5.1.2 菜籽油（油菜籽油）

应符合 GB/T 1536 或 Q/02A3209S 的规定。

5.1.3 玉米油（玉米胚芽油）

应符合 GB/T 19111 或 Q/02A3097S 的规定。

5.1.4 花生油（花生仁油）

应符合 GB/T 1534 或 Q/02A3210S 的规定。

5.1.5 芝麻油

应符合 GB/T 8233 的规定。

5.1.6 棉籽油

应符合 GB/T 1537 的规定。

5.1.7 棕榈油

应符合 GB/T 15680 或各区域备案企标。

5.1.8 葵花籽油（葵花仁油）

应符合 GB/T 10464 或 Q/02A3248S 的规定。

5.1.9 橄榄油

应符合 GB/T 23347 的规定。

5.1.10 油茶籽油

应符合 GB/T 11765 的规定。

5.1.11 米糠油（稻米油）

应符合 GB/T 19112 或 Q/02A2940S 的规定。

5.1.12 亚麻籽油（胡麻油）

应符合 GB/T 8235 或 Q/02A2843S 的规定。

5.1.13 红花籽油

应符合 GB/T 22465 的规定。

5.2 感官指标

感官指标见表 1。

表 1 感官指标

项 目	要 求
色泽	具有产品应有的色泽
滋味、气味	具有产品应有的气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味
状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见的外来异物

5.3 理化指标

理化指标见表 2。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分及挥发物/（%）	≤ 0.10
不溶性杂质/（%）	≤ 0.10

酸价/ (mgKOH/g)	≤	GB 2716
过氧化值/ (g/100g)	≤	GB 2716
溶剂残留量/ (mg/kg)	≤	15
注：当配料油加工工艺宣称均为压榨时，压榨油溶剂残留检出值<10mg/kg 时，视为未检出。		

5.4 食品安全指标

食品安全指标见表 3。

表 3 食品安全指标

项 目		食品安全指标
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤	0.1
铅/ (mg/kg)	≤	0.08
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg)	≤	8
苯并 (a) 芘/ (μg /kg)	≤	8

5.5 农药残留量

应符合 GB 2763 的规定。

5.6 食品添加剂和食品营养强化剂

5.6.1 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5.6.2 食品营养强化剂的品种和使用量应符合 GB 14880 的规定。

5.7 净含量

应符合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》的规定，按照 JJF1070 检验。

5.8 真实性要求

产品中不得添加任何香精香料及非食用物质。

5.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8955、GB 14881 的要求。

6 检验方法

6.1 色泽

按 GB 2716 表 1 感官要求检验方法执行。

6.2 气味、滋味

按 GB/T 5525 执行。

6.3 状态

按 GB 2716 表 1 感官要求检验方法执行。

6.4 水分及挥发物

按 GB 5009.236 执行。

6.5 不溶性杂质

按 GB/T 15688 执行。

6.6 酸价

按 GB 5009.229 执行。

6.7 过氧化值

按 GB 5009.227 执行。

6.8 溶剂残留量

按 GB 5009.262 执行。

6.9 总砷

按 GB 5009.11 执行。

6.10 铅

按 GB 5009.12 执行。

6.11 黄曲霉毒素 B₁

按 GB 5009.22 执行。

6.12 苯并(a)芘

按 GB 5009.27 执行。

6.13 净含量

按 JJF 1070 执行。

7 检验规则

7.1 组批与抽样

同一批原料、同一工艺生产的产品为一个批次，抽样方法按照 GB/T 5524 的要求执行。

7.2 检验分类

检测分出厂检验和型式检验。

7.3 出厂检验

7.3.1 每批产品必须按本文件检验合格方可出厂。检测项目包括 5.2、5.3 中规定的项目。

7.3.2 溶剂残留量允许使用每批或每罐成品油的检测结果作为出厂检测结果。

7.4 型式检验

包括本文件全部项目正常生产时每年一次，有下列情况之一时也应进行：

- a) 新产品投产前；
- b) 原料来源、设备发生改变时；
- c) 检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 停产半年以上再恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督部门提出检验要求时。

7.5 判定规则

检验结果中所有项目均符合本文件的规定，判该批产品为合格；指标有不合格项目，可以从该批产品中加倍抽取样品对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

8 标签

预包装食品除了符合 GB 7718、GB 28050、GB 2716、《食品标识管理规定》（修订版）的规定及要求

之外，还有以下的专门条款：

8.1 产品名称

凡标识“食用植物调和油”或“调和油”或“火锅油碟”或“火锅香油”或有冠名的如葵花籽清香食用植物调和油、葵花籽食用植物调和油、花生原香食用植物调和油、橄榄清香食用植物调和油等的产品均应符合本文件。

8.2 其它

8.2.1 应注明冠名或强调添加或含有的成分的含量。

8.2.2 GB 28050 表 1 规定外的营养成分或微量组分，如植物甾醇、大豆异黄酮、玉米黄质、叶黄素、磷脂（含卵磷脂）、 β -胡萝卜素、角鲨烯、谷维素、多酚等，若标识其含量，应标识在营养成分表之外，标识具体值，允许误差范围为 $\geq 80\%$ 标识值。

8.2.3 转基因标识按国家有关规定标识。当配料中含有大豆油或菜籽油或玉米油中的一种或多种时，可根据大豆油（豆油）、菜籽油（油菜籽油）和玉米油（玉米胚芽油）的实际情况标识转基因或非转基因。

9 包装、运输和储存

9.1 标志

包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定和要求。

9.2 包装

9.2.1 销售包装应符合 GB/T 17374 的规定。

9.2.2 玻璃瓶应符合 GB 4806.5 的规定、聚对苯二甲酸乙二醇酯（PET）瓶和塑料袋/复合塑料袋（食品接触用）应符合 GB 4806.7 规定。其它包装材料应符合其它有关标准和规定。

9.2.3 包装容器必须专用、清洁、干燥和密封，并应符合食品卫生和安全要求。

9.3 运输

运输中应注意安全，防止日晒、雨淋、渗漏、污染和标签脱落。

9.4 储存

应储存在卫生、阴凉、干燥、避光的地方，不得与有害、有毒物品一同存放，尤其要避开有异常气味的物品。

如果产品有效期限依赖于某些特殊条件，应在标签上注明。

9.5 销售

预包装的食用调和油在零售终端不得脱离原包装散装销售。

附录 A

项次	产品生产者名称	工厂	产品生产者联系人	姓名
1	名称	中粮东海粮油工业（张家港）有限公司	联系人	刘广
	地址	江苏省苏州市张家港市金港镇	电话	13773259642
2	名称	中粮佳悦（天津）有限公司	联系人	张继淑
	地址	天津市滨海新区临港经济区渤海 40 路 510 号	电话	022-25618114
3	名称	中粮黄海粮油工业（山东）有限公司	联系人	卢伟东
	地址	山东省日照市岚山区岚山头街道岚山港北	电话	0633-2639520
4	名称	中粮油脂（菏泽）有限公司	联系人	杨龙娟
	地址	山东省菏泽开发区长江东路南侧	电话	0530-5209168
5	名称	费县中粮油脂工业有限公司	联系人	刘配莲
	地址	山东省费县城站北路 1 号	电话	0539-5016136
6	名称	中粮油脂（钦州）有限公司	联系人	廖永平
	地址	钦州港建港路 39 号	电话	18107778826
7	名称	中粮新沙粮油工业（东莞）有限公司	联系人	蔡红艳
	地址	广东省东莞市麻涌镇麻涌港前路 20 号	电话	18822965757
8	名称	中粮（东莞）粮油工业有限公司	联系人	陈伟
	地址	广东省东莞市麻涌镇新沙公园路 11 号	电话	15818460626
9	名称	中粮粮油工业（巢湖）有限公司	联系人	赵仕峰

	地址	合肥市巢湖市居巢经济开发区旗山路（旗山路与港口大道交叉口）	电话	13505650639
10	名称	中粮祥瑞粮油工业（荆门）有限公司	联系人	曾奇锋
	地址	湖北省荆门市钟祥经济开发区	电话	13409868842
11	名称	中粮粮油工业（九江）有限公司	联系人	敖志红
	地址	江西省九江市濂溪区沿江路 95 号	电话	13517023126
12	名称	中粮粮油工业（重庆）有限公司	联系人	赵永红
	地址	重庆市江津区德感街道沿江路 12 号	电话	18509940118
13	名称	中粮粮油工业（荆州）有限公司	联系人	赖燕群
	地址	湖北省荆州市公安县青吉工业园	电话	18627269366
14	名称	中粮粮油工业（黄冈）有限公司	联系人	沈益烈
	地址	湖北省黄冈市黄州工业园高新技术产业区唐渡四路（中粮大道）	电话	13409902817
15	名称	中粮天海粮油工业（沙湾）有限公司	联系人	毕雁鸿
	地址	新疆塔城地区沙湾县乌鲁木齐西路西公园路 1 号	电话	13519920093
16	名称	中粮（昌吉）粮油工业有限公司	联系人	姚峻
	地址	新疆昌吉州昌吉市火车站亚欧现代物流园	电话	18509940110
17	名称	中粮油脂（眉山）有限公司	联系人	谢东明
	地址	四川省眉山市彭山区观音镇文昌村	电话	028-37675388
18	名称	中纺粮油（福建）有限公司	联系人	谢智勇
	地址	福建省漳州市招商局漳州开发区招商大道 129 号	电话	15006047110
19	名称	安徽中粮油脂有限公司	联系人	张春梅

	地址	安徽省蚌埠市固镇经济开发区纬四路1号	电话	13909627531
20	名称	中粮日清(大连)有限公司	联系人	刘新
	地址	辽宁省大连经济技术开发区海滨旅游路198号	电话	15904017997
21	名称	金利油脂(苏州)有限公司	联系人	吴跃新
	地址	江苏省苏州市吴江区黎里镇金家坝杨文头村	电话	0512-63207651
22	名称	金太阳粮油股份有限公司	联系人	缪年青
	地址	江苏省南通市如东县岔河镇交通东路33号	电话	0513-84311222
23	名称	陕西杨凌来富油脂有限公司	联系人	郑涛
	地址	陕西省杨凌示范区康乐路东段南区	电话	13679225160
24	名称	天津东盛油脂有限公司	联系人	焦志富
	地址	天津市蓟县尤古庄镇邓各庄村北	电话	13821892936
25	名称	香海粮油(秦皇岛)工业有限公司	联系人	李宝峰
	地址	河北省秦皇岛市海港区北部工业区北港大街63号	电话	13933565178
26	名称	沈阳苍达粮油有限公司	联系人	李晓平
	地址	沈阳市沈北新区宏业街67号	电话	13125620671
27	名称	上海良龙粮油发展有限公司	联系人	方本
	地址	上海市浦东新区宣桥镇南芦公路188弄178号	电话	13524809669
28	名称	中粮塔原红花(新疆)有限公司	联系人	王淑萍
	地址	新疆塔城地区额敏(兵地、辽阳)工业园区	电话	0901-6180629

29	名称	中纺粮油连王（大连）工业有限公司	联系人	李福新
	地址	辽宁省大连普兰店市南山街 50 号	电话	18641192268
30	名称	中纺粮油（日照）有限公司	联系人	滕金玲
	地址	日照市海滨五路 157 号	电话	0633-2299663
31	名称	中纺粮油（湛江）工业有限公司	联系人	胡静
	地址	广东省湛江市霞山区湖光路 5 号	电话	15900186837
32	名称	中粮油脂（湛江）有限公司	联系人	黄彩霞
	地址	广东省湛江市霞山区友谊路一号港务局第一作业区内	电话	18927673566
33	名称	中粮油脂（广元）有限公司	联系人	王磊
	地址	四川省广元市昭化区中国食品产业发展重点园区	电话	13808160355
34	名称	中粮油脂（重庆）有限公司	联系人	项红
	地址	重庆市涪陵区龙桥街道龙兴东路 88 号	电话	18983308709
35	名称	中粮油脂（龙口）有限公司	联系人	孙海晏
	地址	山东省烟台市龙口市新港路 39 号	电话	13156943193
36	名称	中粮油脂（成都）有限公司	联系人	王保
	地址	四川省成都市新津区清凉西路 66 号 58 栋	电话	15215183318
37	名称	合肥燕庄食用油有限责任公司	联系人	刘振俊
	地址	安徽省合肥市高新区创新大道 2799 号	电话	0551-62628999
38	名称	天津大华油脂股份有限公司	联系人	杨丽娟
	地址	天津市武清开发区兴旺路 8 号	电话	022-29503911

39	名称	上海富味乡油脂食品有限公司	联系人	吴嘉华
	地址	上海市奉贤区奉城镇奉粮路 936 号	电话	13636549186

编制说明

为适应生产和销售实际情况，强化企业内部的生产管理和质量控制，保证产品质量，本企业依据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》，产品在符合 GB 2716《食品安全国家标准 植物油》、GB2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的要求下，结合本企业的生产实际制定本文件。

本文件的结构、技术要素及表述规则遵照了 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。要求原料中大豆油（豆油）符合 GB/T 1535 或 Q/02A3211S、菜籽油（油菜籽油）符合 GB/T 1536 或 Q/02A3209S、玉米油（玉米胚芽油）符合 GB/T 19111 或 Q/02A3097S、花生油（花生仁油）符合 GB/T 1534 或 Q/02A3210S、芝麻油符合 GB/T 8233、棉籽油符合 GB/T 1537、葵花籽油符合 GB/T 10464 或葵花籽油（葵花仁油）Q/02A3248S、棕榈油符合 GB/T 15680、橄榄油符合 GB/T 23347、米糠油（稻米油）符合 GB/T 19112 或 Q/02A2940S、油茶籽油符合 GB/T 11765、亚麻籽油（胡麻油）符合 GB/T 8235 或 Q/02A2843S、红花籽油应符合 GB/T 22465。该文件中的水分及挥发物、不溶性杂质指标是根据本产品的工艺配方和产品实际特点及实测值确定。色泽、滋味、气味、状态、酸价、过氧化值、溶剂残留量按 GB 2716《食品安全国家标准 植物油》的要求制定，且溶剂残留量均严于 GB 2716 规定（溶剂残留量该企业标准要求 $\leq 15\text{mg/kg}$ ，当配料油宣称均为压榨工艺时要求不得检出，GB 2716 要求 $\leq 20\text{mg/kg}$ ）。

食用植物调和油的黄曲霉毒素 B₁ 的限量按 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》的要求制定，严于 GB 2761 规定（该企业标准要求 $\leq 8\ \mu\text{g/kg}$ ，GB 2761 要求 $\leq 10\ \mu\text{g/kg}$ ）。食用植物调和油总砷、苯并（a）芘、铅的限量按 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的要求制定，其中食用植物调和油苯并（a）芘严于 GB 2762 规定（该企业标准要求 $\leq 8\ \mu\text{g/kg}$ ，GB 2762 要求 $\leq 10\ \mu\text{g/kg}$ ）。

中粮福临门食品营销有限公司

2024 年 05 月 22 日