

# Q/YLH

## 云南蓝花油脂有限公司企业标准

Q/YLH 0002 S—2023

### 菜菔子食用调和油

2023 - 04 - 03 发布

2023 - 04 - 06 实施

云南蓝花油脂有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的菜菔子食用调和油，是以菜菔子油、大豆油、菜籽油、葵花籽油、花生油、玉米油、橄榄油、核桃油、亚麻籽油、芝麻油等食用植物油为原料，经调制、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》《中华人民共和国食品安全法》规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》的规定制定；其中总砷限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南蓝花油脂有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：毛晓翔。

# 菜菔子食用调和油

## 1 范围

本标准规定了菜菔子食用调和油的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以菜菔子油、大豆油、菜籽油、葵花籽油、花生油、玉米油、橄榄油、核桃油、亚麻籽油、芝麻油等食用植物油为原料，经调制、包装等工艺制成的菜菔子食用调和油。

## 2 规范性引用文件

本标准中所引用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。

## 3 技术要求

### 3.1 原辅料要求

3.1.1 菜菔子油：应符合相应的食品标准和有关规定。

3.1.2 菜籽油、大豆油、葵花籽油、米糠油、花生油、玉米油、橄榄油、核桃油、亚麻籽油等食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。

3.1.3 棕榈油：应符合 GB/T 15680 的规定。

3.1.4 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.5 其他原辅材料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

### 3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有食用调和油应有的正常色泽。	GB/T 5525
气味和滋味	具有食用调和油固有的气味和滋味，无异味。	
透明度	透明。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

### 3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
色泽(罗维朋比色槽 133.4mm)	≤ 黄 50 红 5.0	GB/T 22460
水分及挥发物, %	≤ 1.0	GB 5009.236
酸值(KOH), mg/g	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
溶剂残留量 <sup>a</sup> , mk/kg	≤ 20	GB 5009.262
<sup>a</sup> 压榨油溶剂残留不得检出(检出值小于 10mg/kg 时, 视为未检出)。		

### 3.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定; 严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.08	GB 5009.11

### 3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

### 3.6 农药残留限量

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, 并按 JJF 1070 规定的方法测定。

### 3.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

### 3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 4 检验规则

### 4.1 组批

以同一品种原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

## 4.2 抽样

从同一批次产品中抽取，抽样基数不得少于 50 桶（瓶），且总量不少于 80kg，抽取数量不少于 2 个包装桶（瓶）且总量不少于 3kg，样品分为 2 份，1 份用于检验，1 份留样备查。

## 4.3 出厂检验

产品出厂前须经本公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

## 4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 当原辅料、生产工艺、生产设备发生较大变化时。
- b) 停产半年以上重新恢复生产时。
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时。
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

## 4.5 判定规则

检验结果中微生物指标有一项不合格，判定该批为不合格且不得复检；其余指标如有不合格，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

# 5 标志、包装、运输、贮存

## 5.1 标志

5.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

## 5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

## 5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放，不得抛、摔、碰撞、挤压。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混装混运。

## 5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。产品离地离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。

## 备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位于 2023年03月22日至2023年03月28日 在本公司（云南蓝花油脂有限公司）微信公众号上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于5个工作日），广泛征求社会各方意见。