备案号：361043S-2020
备案日期：2020年12月28日
有效期至：2025年12月27日

Q/WLX

# 江 西 省 食 品 安 全 企 业 标 准

Q/WLX 0003S-2020

# 营养强化食用植物油（含食用调和油）

2020-03-01 发布　　2020-11-03 实施

婺源县婺里香菜籽油科技有限公司　发 布

（注：备案的企业标准以“江西省食品安全标准备案与管理系统”中的文本为正本）

江西省食品安全企业标准备案

# 目　　次

前言..... II
1　范围..... 1
2　规范性引用文件..... 1
3　要求..... 2
4　食品添加剂和食品营养强化剂、新食品原料..... 4
5　生产加工过程的卫生要求..... 5
6　检验规则..... 5
7　标志、标签、包装、运输、贮存..... 5

江西省食品安全企业标准备案

# 前　言

本标准编制所依据的起草规则为GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》。

本标准代替2020-03-01发布的Q/WLX 0003-2020营养强化食用植物油(含食用调和油)。

本标准与2020-03-01发布的Q/WLX 0003-2020营养强化食用植物油(含食用调和油)相比,主要变化如下：

一. 修改了部分理化指标：　①酸价（KOH）/（mg/g）修改为3≤；

②过氧化值（g/100g）　修改为0.25≤；

③顺-15-二十四碳烯酸（mg/kg） 修改为 10000≤

二. 第3、4部分： 补充完善了食品添加剂、食品营养强化剂和新食品原料的相关要求规定。

本标准中铅限量（以Pb计）为0.08mg/kg，严于GB 2762《食品中污染物限量》中“油脂及其制品”项下铅限量（以Pb计）0.1mg/kg。

本标准起草单位：婺源县婺里香菜籽油科技有限公司。

本标准主要起草人：沈立荣、李树华、王卫兵

本标准批准人：王卫兵

本标准同样适用于以下委托方：

名称：深圳市金粤粮油科技发展有限公司

地址：深圳市龙岗区平湖街道辅歧路273号F栋三楼

# 营养强化食用植物油(含食用调和油)

## 1 范围

本标准规定了营养强化食用植物油(食用调和油)的要求、食品添加剂和食品营养强化剂、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存。

本标准适用于以橄榄油、茶籽油、菜籽油、米糠油（稻米油）、葵花籽油、玉米油、亚麻籽油、大豆油、芝麻油、红花籽油中的一种或多种植物油为原料，添加适量新食品原料（新资源食品）：顺-15-二十四碳烯酸、鱼油及提取物，添加食品添加剂维生素E、营养强化剂维生素A，经搅拌、加热、混匀和分装等工艺制成的营养强化食用植物油(含食用调和油)。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。（GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 191 包装储运图示标志

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 2760 食品添加剂使用卫生标准 食品添加剂使用卫生标准

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 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品

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 5009.82 食品安全国家标准 食品中维生素A、D、E的测定

GB 5009.168 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定

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/T 5524 动植物油脂 扦样

GB 7718　食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T8233　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/T10464　葵花籽油
GB/T 11765 油茶籽油
GB 1903.31 食品安全国家标准 食品营养强化剂 醋酸视黄酯 （醋酸维生素A）
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 17343 包装容器 方桶
GB/T 17374 食用植物油销售包装
GB/T 19111 玉米油
GB/T19112 米糠油
GB/T22465 红花籽油
GB/23347　橄榄油
GB 28050　食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
SC/T3502　鱼油
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第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》
国家卫计委《关于乳木果油等10种新食品原料的公告》（2017年第7号）
卫生部《关于批准茶叶籽油等7种物品为新资源食品的公告》（2009年第18号）

## 3 要求

### 3.1 原、辅料要求

#### 3.1.1 油茶籽油

应符合GB/T 11765的规定。

#### 3.1.2 葵花籽油

应符合GB/T 10464的规定。

#### 3.1.3 亚麻籽油

应符合GB/T 8235的规定。

#### 3.1.4 菜籽油

应符合GB/T 1536的规定

3.1.5 大豆油

应符合GB/T 1535的规定

3.1.6 玉米油

应符合GB/T 19111的规定

3.1.7 **橄榄油**

应符合GB/T 23347的规定

3.1.8 **稻米油**

应符合GB/T 19112的规定。

3.1.9 红花籽油

应符合GB/T 22465的规定

3.1.10 调和油

应符合GB 2716的规定

3.1.11 维生素 E

应符合GB 1886.233的规定。

3.1.12 维生素 A

应符合GB 1903.31的规定

3.1.13 顺-15-二十四碳烯酸

应符合国家卫计委《关于乳木果油等10种新食品原料的公告》（2017年第7号）的规定，其污染物限量和农药残留限量应分别符合GB2762、GB2763的规定。

3.1.14 鱼油及提取物

应符合卫生部《关于批准茶叶籽油等7种物品为新资源食品的公告》（2009年第18号）及SC/T 3502的规定，其污染物限量和农药残留限量应分别符合GB2762、GB2763的规定。

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 | 具有本品应有的色泽 | 取适量试样置于50ml烧杯、在自然光线下，观察其色泽、透明度及状态。将试样倒入150ml烧杯中、水浴加热至50C,用玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，用温开水漱口后品其滋味。 |
| 气味、滋味 | 具有应有的气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味 | |
| 透明度及状态 | 透明液体,具有产品应有的状态，无正常视力可见的外来异物 | |

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

| 项 目 | 质 量 指 标 | 检验方法 |
|---|---|---|
| 维生素E含量/（mg/kg） | 100～1000 | GB 5009.82 |
| 维生素A含量/（mg/kg） | 5～7 | GB 5009.82 |
| 鱼油或鱼油提取物（以DHA+EPA计）（mg/kg） | 6000-30000 | GB5009.168 |
| 顺-15-二十四碳烯酸（mg/kg） ≤ | 10000 | GB5009.168 |
| 水分及挥发物/（%） ≤ | 1.0 | GB 5009.236 |
| 酸价 （KOH） /（mg /g） ≤ | 3 | GB 5009.229 |
| 过氧化值/（g/100g） ≤ | 0.25 | GB 5009.227 |
| 溶剂残留量[a]/（mg/kg） ≤ | 20 | GB 5009.262 |
| 铅（Pb）/（mg/kg） ≤ | 0.08 | GB 5009.12 |
| 锡[b]（以Sn计）/（mg/kg） ≤ | 250 | GB5009.16 |
| 总砷（以As计）/（mg/kg） ≤ | 0.1 | GB 5009.11 |
| 苯并[a]芘/（μg/kg） ≤ | 10 | GB 5009.27 |
| 黄曲霉毒素$B_1$/（μg/kg） ≤ | 10 | GB 5009.22 |
| 备注：a 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）<br>b 仅限于采用镀锡薄板容器包装的产品检测。 | | |

3.4 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规定的方法测定。

4 食品添加剂、食品营养强化剂和新食品原料

4.1 食品添加剂的质量和使用范围、使用数量应符合相应的标准和有关规定。

4.1.1 维生素 E 质量应符合 GB 1886.233 的规定。

4.1.2 维生素 E 使用范围和数量应符合 GB2760 规定。

4.2　食品营养强化剂的品种和使用量应符合GB 2760、GB 14880及国家相关法律法规的规定。

4.2.1　食品营养强化剂维生素A(醋酸视黄醇)的质量应符合GB 1903.31的规定。

4.2.2　食品营养强化剂维生素A(醋酸视黄醇)的使用数量应符合GB 2760、GB 14880的规定。

4.3　新食品原料的使用范围、使用数量应符合国家相关法律法规的规定。

4.3.1　新食品原料：鱼油及提取物的质量和使用数量应符合卫生部《关于批准茶叶籽油等7种物品为新资源食品的公告》（2009年第18号）及SC/T 3502的规定，其污染物限量和农药残留限量应分别符合GB2762、GB2763的规定。

4.3.2 新食品原料：顺-15-二十四碳烯酸的质量和使用数量应符合国家卫计委《关于乳木果油等10 种新食品原料的公告》（2017 年第 7 号）的规定，其污染物限量和农药残留限量应分别符合 GB2762、GB2763 的规定。

## 5　生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8955、GB 14881的规定。

## 6　检验规则

### 6.1 组批

同一次投料、同一班次、同一生产线生产的同一规格包装完好的产品为一批。

### 6.2 抽样

每批产品随机抽取，抽样量应为检验所需量的3倍，作为检验及留样。

### 6.3 检验分类

#### 6.3.1 出厂检验

6.1.1.1　每批产品须经检验，检验合格并附合格证方可出厂。

6.3.1.2　出厂检验项目为感官、酸价、过氧化值、净含量。

#### 6.3.2 型式检验

6.3.2.1 型式检验为本标准的全项目检验。

6.3.2.2 正常情况为每半年进行一次，发生下列情况之一时也应进行：

a)　停产 3 个月以上再恢复生产时；

b)　原、辅料来源发生变化时；

c)　本次检验结果与上次检验结果发生较大差异时；

d)　更换主要生产设备时。

### 6.4　判定规则

检验结果中有一项或一项以上指标不符合本标准规定时，应在同一批产品中重新加倍抽样对不合格项目进行复验，若仍有一项不符合时，则该批产品判为不合格

**仲裁**

在保质期内，供需双方对产品质量有异议时，经双方协商，可申请相关法定检验机构进行仲裁检验。

## 7 标志、标签、包装、运输、贮存

### 7.1 标志、标签

7.1.1 产品标志、标签应符合国家相关法律、法规及 GB/T 191、GB 2716、GB 7718、GB 28050、的规定。

7.1.2 产品标签应注明维生素 E、顺-15-二十四碳烯酸、鱼油及提取物添加量，产品每日食用限量。

7.1.3 产品标签应注明产品不宜食用人群。

### 7.2 包装

7.2.1 内包装材料应符合 GB 4806.5、GB 4806.7、GB 4806.9 及 GB/T 17343 的规定。外包装材料符合 GB/T 6543 的规定。

7.2.2 包装要求：应封口严密。

### 7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁、无污染，且备有防雨、防晒设施，严禁与有毒、有害物品混装、混运。

7.3.2 装卸时应轻放、轻搬，防止包装破损。

### 7.4 贮存

7.4.1 仓库必须干燥、清洁，有防潮、防鼠、防尘设施，并不得与有毒、有害物品共存放。

7.4.2 堆垛要采取必要的防护措施，堆垛高度要适当，避免损坏包装箱。

### 7.5 保质期

在上述包装、运输和贮存条件下，产品自生产之日起，保质期为18个月。

# 江西省食品安全企业标准备案承诺书

本食品生产企业承诺：

本次申请备案的企业标准名称为：营养强化食用植物油(含食用调和油)，

企业标准编号为：Q/WLX 0003S—2020

1、本企业是企业标准的第一责任人,对备案的企业标准负责。

2、本企业已清楚企业标准备案性质是形式备案，备案只是对企业标准进行登记、存档、公开、备查的行为。

3、本企业标准严于食品安全国家标准或者江西省食品安全地方标准。

4、本企业标准已经过技术审定，且标准名称、原辅料、技术指标等企业标准内容均符合相关要求。

5、本企业对所提交的备案材料真实性、合法性负责，如有不实、违法之处，对该企业标准实施后果承担全部法律责任。

6、本企业承诺严格遵守《食品安全法》及其实施条例等相关法律法规、标准的规定，并根据要求对备案的企业标准及时进行修订。未及时修订的，企业标准备案按照相关规定自动废止。

婺源县婺里香菜籽油科技有限公司

2020.3.1



江西省食品安全企业标准备案