

SB/T 10292 - 1998

前 言

本标准是基于我国油脂精炼设备及生产现状, 同时结合我国人民对高级食用油产品发展的基本要求而制定。

本标准制定的食用调和油是食用调和油产品所要达到的基本的质量要求。

食用调和油的原料油质量, 应符合国家有关食用油的标准。根据各种食用油的脂肪酸等化学组分及其特性, 用科学的配比, 经科学验证食用调和油的营养性能优于单一食用油, 从而增强食用调和油在食用中的营养功能。

本标准由中华人民共和国国内贸易部提出。

本标准由国内贸易部商办工业司归口。

本标准起草单位: 国内贸易部西安油脂科学研究设计院。

本标准主要起草人: 谢阶平、鲍元奇、孟桔。

中华人民共和国行业标准

食用调和油

Edible blend oil

SB/T 10292 - 1998

1 范围

本标准规定了食用调和油的定义、技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、储存等要求。

2 引用标准

下列标准所包含的条文, 通过在本标准中引用而构成本标准的条文。本标准出版时, 所示版本均为有效。所有标准都会被修订, 使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

- GB 2716 - 1998 食用植物油卫生标准
- GB 2760 - 1996 食品添加剂使用卫生标准
- GB/T 5524 - 1985 植物油脂检验 扦样、分样法
- GB/T 5525 - 1985 植物油脂检验 透明度、色泽、气味、滋味鉴定法
- GB/T 5528 - 1995 植物油脂水分及挥发物含量测定法
- GB/T 5529 - 1985 植物油脂检验 杂质测定法
- GB/T 5530 - 1998 动植物油脂 酸价和酸度测定
- GB/T 5538 - 1995 油脂过氧化值测定
- GB 7718 - 1994 食品标签通用标准
- GB 13103 - 1991 色拉油卫生标准
- GB 15197 - 1994 精炼食用植物油卫生标准
- GB/T 17374 - 1998 食用植物油销售包装
- GB/T 17756 - 1999 色拉油通用技术条件

3 定义

本标准采用下列定义。

食用调和油 **edible blend oil**

根据食用油的化学组分，以大宗高级食用油为基质油，加入另一种或一种以上具有功能特性的食用油、经科学调配具有增进营养功效的食用油。

注：具有功能特性的食用植物油：高油酸型油脂、高亚油酸型油脂、含 α 或 γ 亚麻酸型油脂、含花生四烯酸型油脂、富含 V_E 、谷维素型油脂。

4 技术要求

4.1 产品分级

按产品质量要求分三个等级。

4.1.1 调和油：由大宗高级食用油和另一种或一种以上食用油调制的食用调和油。

4.1.2 调和高级烹调油：由两种或两种以上食用油精炼、调制达到高级烹调油级的食用调和油。

4.1.3 调和色拉油：由两种或两种以上食用油精炼、调制达到色拉油级的食用调和油。

4.2 质量指标

质量指标见表 1。

表 1

项 目	指 标		
	调和油	调和高级烹调油	调和色拉油
透明度	透明	澄清、透明	澄清、透明
气味、滋味	气味、口感较好	气味、口感良好	无气味、口感好
色泽（罗维朋比色槽 133.4mm） \leq	Y40 R5.0	Y35 R4.0	Y30 R3.0
水分及挥发物，% \leq	0.10	0.10	0.10
杂质，% \leq	0.10	0.05	0.05
酸价，mgKOH/g \leq	1.0	0.30	0.20
过氧化值，meq/kg \leq	12	10	10
烟点， $^{\circ}\text{C}$ \geq	/	205	215
冷冻试验（0 $^{\circ}\text{C}$ 冷藏 5.5h）	/	/	澄清、透明

4.3 卫生指标

4.3.1 调和油：按 GB 2716 的要求执行。

4.3.2 调和高级烹调油：按 GB 15197 的要求执行。

4.3.3 调和色拉油：按 GB 13103 的要求执行。

4.4 本产品中添加抗氧化剂及其它添加剂，应符合 GB 2760 的要求。

4.5 本产品中不得掺有非食用油、矿物油等。

5 试验方法

5.1 透明度：按 GB/T 5525 - 1985 中第 1 章规定的方法测定。

5.2 气味、滋味：按 GB/T 5525 - 1985 中第 3 章规定的方法测定。

5.3 色泽：按 GB/T 5525 - 1985 中第 2 章规定的方法测定。

5.4 水分及挥发物：按 GB/T 5528 执行。

5.5 杂质：按 GB/T 5529 执行。

5.6 酸价：按 GB/T 5530 执行。对于调和高级烹调油、调和色拉油酸价测定，两次测定允许差不超过 0.04mgKOH/g，求其平均数，即为测定结果，测定结果取小数点后第二位。

5.7 过氧化值：按 GB/T 5538 执行。

5.8 烟点：按 GB/T 17756 中的附录 B 执行。

5.9 冷冻试验：按 GB/T 17756 中附录 A 执行。

5.10 卫生指标的测定：应按国家规定的有关标准方法执行。

6 检验规则

6.1 抽样：抽取检验用样品必须具有代表性。通过抽样检验能够真实地反映该批产品的质量状况。

6.1.1 标准食用油桶（200L）装，油池、油罐、车槽装抽样方法按 GB/T 5524 的要求执行。

6.1.2 小包装检验样品的抽样方法：在库房的对称位置随机抽取同批小包装油（500ml~5L 装）各 1 桶（瓶）；在市场货架随机抽取同批小包装油 1 桶（瓶）。抽取检验样品，摇匀，分别取检验用样品。

6.2 产品出厂（交货）必须按本标准第 4 章进行出厂交收检验，其中卫生指标允许定期抽检。检验样品应妥善保存一个月，以备复检。

6.3 设备初次生产或停产六个月以上恢复生产时，要对产品进行型式检验。

6.4 产品质量在保质期内应符合本标准第 4 章的技术要求。当对产品质量发生异议时，样品应提交国家公认的权威仲裁检验机构检验，结果以仲裁检验结果为准。

6.5 判定规则：在检验结果中有一项不合格，就不能使用相应食用调和油的名称。

6.6 卫生指标检验不符合卫生标准规定的，禁止生产与销售。

7 标志、标签、包装、运输和储存

7.1 标签应符合 GB 7718 的规定及要求。

7.2 销售包装应符合 GB/T 17374 的规定及要求。

7.3 包装容器及包装材料应符合国家有关卫生标准的规定及要求。

7.4 包装容器必须专用、清洁、干燥和密封，应符合食品卫生和安全要求。

7.5 产品应储存于阴凉、干燥和避光处。不得与有害有毒物品同库存放。

7.6 运输要注意安全，防止日晒、雨淋、渗漏、污染和标签脱落。散装运输要用专车，保持车辆清洁、卫生。