

Q/YXY

可克达拉市艺香源小磨香油坊（个体工商户）
食 品 安 全 企 业 标 准

Q/YXY 0002S—2026

食用植物油

2026-04-07 发布

2026-04-10 实施

可克达拉市艺香源小磨香油坊（个体工商户） 发布



前 言

本标准按照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，依据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，结合企业实际特制定本标准。

本标准于2026年04月07日首次发布。

本标准由可克达拉市艺香源小磨香油坊（个体工商户）提出；

本标准由可克达拉市艺香源小磨香油坊（个体工商户）起草；

本标准起草人：古丽巴哈尔·肉扎洪、郭亭亭。

本标准批准人：杨大力。



食用植物油

1. 范围

本标准规定了食用植物油的技术要求、试验方法、检验规则、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于以食用植物油料中的一种为原料，经清理、炒制或不炒制、压榨或浸出、精炼或不精炼、灌装、包装制成的食用植物油或以单品种压榨食用植物油或外购单品种食用植物油的两种或两种以上为原料，经调和、包装而成的食用植物调和油。

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。

GB2716	食品安全国家标准 植物油
GB2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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
GB2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB4806.5	食品安全国家标准 玻璃制品
GB4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
GB5009.27	食品安全国家标准 食品中苯并（a）芘的测定
GB5009.227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB5009.229	食品安全国家标准 食品中酸价的测定
GB5009.236	食品安全国家标准 动植物油脂水分及挥发物的测定
GB5009.262	食品安全国家标准 食品中溶剂残留量的测定
GB5749	生活饮用水卫生标准
GB7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB19641	食品安全国家标准 食用植物油料
GB28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T191	包装储运图示标志
GB/T6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T15688	动植物油脂 不溶性杂质含量的测定
GB/T17876	包装容器 塑料防盗瓶盖



3. 产品定义

3.1 食用植物油：以食用植物油料（芝麻、花生、核桃、亚麻籽、葡萄籽、杏仁、红花籽、油菜籽、玉米、大豆、葵花籽、油茶籽、米糠、南瓜籽、紫苏籽、沙棘籽、橄榄果实、长柄扁桃仁等）中的一种为原料，经清理、炒制或不炒制、压榨或浸出、精炼或不精炼、灌装、包装制成的食用植物油。按原料不同分为：芝麻油、花生油、核桃油、亚麻籽油、葡萄籽油、杏仁油、红花籽油、菜籽油、玉米油、大豆油、葵花籽油、油茶籽油、米糠油、南瓜籽油、紫苏籽油、沙棘籽油、橄榄油、长柄扁桃油等。

3.2 食用调和油：以单品种压榨食用植物油或外购单品种食用植物油的两种或两种以上为原料，经调和、包装而成的食用植物调和油。

4. 技术要求

4.1 原料辅料要求及生产加工过程卫生要求

4.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。

4.1.2 食用植物油料应选用洁净，无虫蛀、无霉变，符合 GB19641、GB2761、GB2762、GB2763 的规定。

4.1.3 生产用水符合 GB5749 的规定。

4.1.4 生产加工过程中的卫生要求符合 GB14881 的规定。

4.2 感官要求

感官要求符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有产品应有的色泽。	按 GB2716 执行
状 态	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物。	
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。	

4.3 理化指标

理化指标符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分及挥发物/ (%)	≤ 0.20	GB5009.236
不溶性杂质/ (%)	≤ 0.05	GB/T15688
溶剂残留量 ^a / (mg/kg)	≤ 20	GB5009.262
酸价（以脂肪计）(KOH) / (mg/g)	≤ 3	GB5009.229
过氧化值（以脂肪计）/ (%)	≤ 0.25	GB5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg)	≤ 10 (花生油、玉米油：20)	GB5009.22

总砷/（以 As 计）（mg/kg）	≤	0.1	GB5009.11
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	0.07	GB5009.12
苯并[a]芘/（μg/kg）	≤	10	GB5009.27
注： ^a 压榨油溶剂残留量不得检出（检出限小于 10mg/kg 时，视为未检出） 农药残留限量符合 GB2763 的规定。铅指标严于 GB2762 的规定。			

4.4 食品添加剂

食品添加剂的使用符合 GB2760 的规定。

4.5 净含量及允许短缺量

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 JJF1070 规定的方法测定。

5. 检验规则

5.1 组批与抽样

5.1.1 组批：同一批原料（配料）、同一生产日期、同一班次、同一规格、同一品种生产的产品为一批。

5.1.2 抽样方法和数量：抽样基数不得少于 200 袋（瓶），抽样数量为 12 袋（瓶）。样品分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

5.2 检验类别

5.2.1 出厂检验：出厂检验项目为：感官、净含量、酸价、过氧化值。

5.2.2 型式检验

型式检验每半年至少进行一次，有下列情形之一时也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 停产半年以上，恢复生产时；
- c) 当原料、工艺有较大变动时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 国家执法监督机构提出进行型式检验要求时；
- f) 型式检验项目为本标准 4.2-4.5 的所有项目。

5.3 判定规则

产品按本标准检验，全部项目合格、则判该批产品为合格品，检验结果中，若有一项指标或一项以上指标不合格，则使用备查样品进行复查，复检结果仍有一项不合格，则判定该批产品不合格。

6. 标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

产品的包装标签符合 GB7718 和 GB28050 及国家相关规定的要求。

6.2 包装

内包装玻璃瓶符合 GB4806.5 的规定，塑料瓶、塑料袋符合 GB4806.7 的规定，瓶盖符合 GB/T17876 的规定，产品外包装瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的规定，包装储运图示标志符合 GB/T191 规定，包装规格为 100mL/瓶、200mL/瓶，也可根据市场需要设置其他包装规格。

6.3 运输

运输工具清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味有污染的物品混运。运输中应避免受潮、受压、暴晒，按照产品贮存要求运输。

6.4 贮存

产品贮存在清洁、阴凉、干燥、通风的仓库内，并离墙应在 30cm 以上、离地应在 20cm 以上。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

6.5 保质期

符合本标准规定的条件时，保质期根据包装形式具体见标签标识。




兵团食品安全企业标准编制说明

标准名称	食用植物油	标准主要起草人	古丽巴哈尔、肉扎洪、郭亭亭
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程） <p>为了制定严于国家标准的食品安全企业标准，本企业加强生产食用植物油的原料、生产过程、终产品的卫生监督，特制定本标准。本企业标准在格式和内容上严格按 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》和《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定执行，参照 GB2716《食品安全国家标准 植物油》，按照产品的特性确定了产品的技术要求、生产工艺过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存，经过反复试验，产品各项指标均符合国家标准的要求，该企业标准能够指导生产出合格的产品，上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会受理备案。</p>			
标准主要内容的确定依据〔食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等〕 <p>1、原料：食用植物油料应选用洁净，无虫蛀、无霉变，符合 GB19641、GB2761、GB2762、GB2763 的规定。生产用水符合 GB5749 的规定，生产加工过程的卫生要求符合 GB14881 的规定。</p> <p>2、生产工艺：以食用植物油料（芝麻、花生、核桃、亚麻籽、葡萄籽、杏仁、红花籽、油菜籽、玉米、大豆、葵花籽、油茶籽、米糠、南瓜籽、紫苏籽、沙棘籽、橄榄果实、长柄扁桃仁等）中的一种为原料，经清理、炒制或不炒制、压榨或浸出、精炼或不精炼、灌装、包装制成的食用植物油。按原料不同分为：芝麻油、核桃油、花生油、亚麻籽油、葡萄籽油、杏仁油、红花籽油、菜籽油、玉米油、大豆油、葵花籽油、油茶籽油、米糠油、南瓜籽油、紫苏籽油、沙棘籽油、橄榄油、长柄扁桃油等。食用调和油：以单品种压榨食用植物油或外购单品种食用植物油的两种或两种以上为原料，经调和、包装而成的食用植物调和油。</p> <p>3、参照 GB2716《食品安全国家标准 植物油》的规定设置感官指标：具有产品应有的色泽。具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物。具有产品应有的滋味和气味，无焦臭酸败及其他异味。理化指标：酸价、过氧化值、溶剂残留，符合 GB2716 的规定。参照 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定：铅、总砷、苯并[a]芘，符合 GB2762 的规定。参照 GB2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定黄曲霉毒素 B₁，符合 GB2761 的规定。</p>			
产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况 <p>本标准中检验方法均引用了现行国家标准，感官按 GB2716 规定的方法检测。水分及挥发物：按 GB5009.236 规定的方法测定。不溶性杂质：按 GB/T15688 规定的方法测定。浸出油溶剂残留：按 GB5009.262 规定的方法测定。黄曲霉毒素 B₁：按 GB5009.22 规定的方法测定。酸价：按 GB5009.229 规定的方法测定。过氧化值：按 GB5009.227 规定的方法测定。铅：按 GB5009.12 的规定方法测定。总砷：按 GB5009.11 的规定方法测定。苯并[a]芘：按 GB5009.27 规定的方法测定。净含量：按 JJF1070 的规定方法测定。产品按照本标准规定的方法进行验证后，符合本企业标准和相应的国家标准的要求。</p>			
与有关法律、法规和强制性标准的关系，企业标准比较情况说明（详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况） <p>符合《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、GB2716《食品安全国家标准 植物油》、GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、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》、GB2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB5749《生活饮用水卫生标准》、GB7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》。</p>			
企业标准严于食品安全国家标准或者自治区地方标准的说明 <p>与国标相比，本标准的铅指标严于国标，GB2762 中铅≤0.08mg/kg，本标准设定铅≤0.07mg/kg。</p>			
备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明 <p>本标准在新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。</p>			

附件1:

兵团食品安全企业标准备案登记表

食品生产企业名称		可克达拉市艺香源小磨香油坊（个体工商户）			
注册地址		新疆可克达拉市辽河东路 510 号-C69 号			
法定代表人/负责人		杨大力	联系电话	18194929258	
企业备案事项联系人		陶园园	联系电话	18699126658	
企业标准名称		食用植物油	企业标准编号	Q/YXY 0002S-2026	
适用的食品类别与代码		食品分类号：植物油 02.01.01.01 (在 GB 2760 附录 E 中的食品类别与代码)			
食品安全相关内容	严于食品安全国家标准或新疆维吾尔自治区食品安全地方标准指标	项目	食品安全国家（地方）标准		企业标准指标值
			标准名称（标准号）	项目指标值	
	铅	食品安全国家标准 食品中污染物限量（GB2762）	≤0.08mg/kg	≤0.07mg/kg	
其他食品安全相关内容	企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应法律法规、食品安全国家标准、食品安全地方标准及相关规定要求。 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合				
企业自我承诺	一、本企业提交的企企业标准文本内容及其全部备案资料的真实性、合法性负责，如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。 二、本企业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》。本企业违反法律法规及相关规定导致的后果承担全部法律责任。 三、企业标准中凡不符合食品安全标准的，以及标准使用中自己发现或他人提出存在确需修改情形的，一经发现即刻修订本企业标准。 四、本企业承诺已充分了解《食品安全法》及相关规定，并同意受理机关依法公开企企业标准备案信息【备案登记表及企企业标准文本（含编制说明）】。				
法定代表人签字：杨大力		企业（盖章） 			
		2026 年 04 月 08 日			

注：上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者地方标准冲突的该备案自动废止。

企业更新标准备案后，原备案自行废止。

新疆生产建设兵团卫生健康委员会制