

ICS 67.200.10
CCS X 14



中华人民共和国国家标准

GB/T 40851—2021

食用调和油

Blended edible oil

2021-11-26 发布

2022-06-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 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》的规定起草。

本文件由国家粮食和物资储备局提出。

本文件由全国粮油标准化技术委员会(SAC/TC 270)归口。

本文件起草单位：国家粮食和物资储备局标准质量中心、国家粮食和物资储备局科学研究院、武汉轻工大学、中粮集团有限公司、益海嘉里金龙鱼粮油股份有限公司、中粮福临门食品营销有限公司、河南工业大学、山东鲁花集团有限公司、山东龙大粮油有限公司、国贸食品科技(北京)有限公司、中储粮镇江粮油质量检测中心有限公司、山东三星玉米产业科技有限公司、九三粮油工业集团有限公司、中粮工科(西安)国际工程有限公司、北京市粮油食品检验所、中粮东海粮油工业(张家港)有限公司、山东金胜粮油食品有限公司、佳格投资(中国)有限公司、山东香驰粮油有限公司、青岛天祥食品集团有限公司、云南滇雪粮油有限公司、荣海生物科技有限公司。

本文件主要起草人：薛雅琳、王耀鹏、王正友、徐广超、杨利飞、何东平、张蕊、于雷、潘坤、王翔宇、毕艳兰、宫旭洲、张攀、杨丹、段章群、张榴萍、王月华、史永革、张小勇、芮琴、董华、孙钦彩、迟华忠、王艳梅、于强、刘安迪、张伟、王满意、罗淑年、张宏荣、郭咪咪。

食用调和油

1 范围

本文件规定了食用调和油的术语和定义、质量要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、储存、运输和销售等技术要求,以及可追溯要求。

本文件适用于两种或两种以上单品种食用植物油为原料调配制成的食用调和油。

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 5009.168—2016 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 5009.257 食品安全国家标准 食品中反式脂肪酸的测定
- GB/T 5490 粮油检验 一般规则
- GB/T 5524 动植物油脂 扦样
- GB/T 5525 植物油脂 透明度、气味、滋味鉴定法
- GB/T 15687 动植物油脂 试样的制备
- 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 30354 食用植物油散装运输规范
- GB/T 37029 食品追溯 信息记录要求

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

比例一致性 **proportion consistency**

本产品测定的脂肪酸组成与按产品标识的单品种食用植物油配方比例计算获得的理论(或制备的实验室样品测定)的脂肪酸组成结果相一致的程度。

4 质量要求

4.1 原料要求

食用调和油所用的单品种食用植物油应符合相应产品的国家或行业标准规定。