



中华人民共和国国家标准

GB 2716—xxxx

食品安全国家标准

食用植物油

(征求意见稿)

xxxx-xx-xx 发布

xxxx-xx-xx 实施

中华人民共和国卫生部 发布

前 言

本标准代替 GB 2716—2005《食用植物油卫生标准》、GB 7102.1—2003《食用植物油煎炸过程中的卫生标准》。

本标准与 GB 2716—2005、GB 7102.1—2003、GB 7102.1—2003相比，主要变化如下：

- 修改并扩大了适用范围，增加了“食用植物调和油”；
- 修改了“植物原油”、“食用植物油”的定义，增加了“食用植物调和油”的定义；
- 增加了理化指标中“不溶性杂质”指标及检验方法；
- 修改了理化指标中“植物原油”和“煎炸过程中的食用植物油”的酸价指标；
- 修改了理化指标中“食用植物油”的“浸出油溶剂残留量”指标；
- 删除了理化指标中“煎炸过程中的食用植物油”的“羰基价”指标；
- 增加了理化指标中“煎炸过程中的食用植物油”棉籽油的“游离棉酚”指标；
- “污染物限量”直接引用 GB 2762 的规定；
- “真菌毒素限量”直接引用 GB 2761 的规定；
- 增加了“营养强化剂”使用要求，直接引用 GB 14880 的规定；
- 增加了“食用植物油”和“食用植物调和油”标签标识的要求。

食品安全国家标准

食用植物油

1 范围

本标准适用于植物原油、食用植物油、食用植物调和油和食品煎炸过程中的各种食用植物油，不适用于食用油脂制品（氢化油、人造奶油等）。

2 术语和定义

2.1 植物原油

以食用植物油料为原料制取的用于加工食用植物油的不直接食用的原料油。

2.2 食用植物油

以食用植物油料或植物原油为原料制成的食用植物油。

2.3 食用植物调和油

用两种及两种以上的食用植物油调配制成的食用油脂。

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 食用植物油料：应符合 GB 19641 的规定。

3.1.2 其他原料：应符合相应的食品安全国家标准和有关规定。

3.1.3 浸出使用的抽提溶剂：应符合 GB 16629 的要求及有关规定。

3.2 感官要求

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	具有特有的色泽。	GB/T 5009.37
气味、滋味	具有特有的气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味。	

3.3 理化指标

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
	植物原油	食用植物油 (包括调和油)	煎炸过程中的 食用植物油	
不溶性杂质 ≤	0.20	0.05	—	GB/T 5529
酸价(KOH)/(mg/g)				GB/T 5009.37
棕榈油、米糠油 ≤	10	3	3	
其他 ≤	4			
过氧化值/(g/100g) ≤	0.25	0.25	—	
极性组分/(%) ≤	—	—	27	GB/T 5009.202
浸出油溶剂残留量/(mg/kg) ≤	100	20	—	GB/T 5009.37
游离棉酚/(%)				
棉籽油 ≤	—	0.02	0.02	

3.4 污染物和真菌毒素限量

3.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3.4.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3.5 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 及国家有关规定和公告。

3.6 食品添加剂和营养强化剂

3.6.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.6.2 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4 标签标识

4.1 标签标识为单一品种的食用植物油中不得掺有其他油脂。

4.2 由转基因生物原料加工而成的食用植物油，其标签标识应符合国家有关规定。

4.3 食用植物调和油产品应以“食用植物调和油”命名。

4.4 食用植物调和油的标签标识应当注明各种食用植物油的比例。