



中华人民共和国国家标准

GB 2716—2018

食品安全国家标准

植 物 油

2018-06-21 发布

2018-12-21 实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会
国家市场监督管理总局 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 相比，主要变化如下：

- 标准名称修改为“食品安全国家标准 植物油”；
- 修改了范围；
- 修改了术语和定义；
- 修改了理化指标；
- 增加了食品营养强化剂使用要求；
- 增加了标签标识要求；
- 增加了附录 A。

食品安全国家标准

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。
本标准不适用于食用油脂制品。

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油脂。

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标准和有关规定。

3.1.3 浸出使用的抽提溶剂应符合 GB 1886.52 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	具有产品应有的色泽	取适量试样置于 50 mL 烧杯,在自然光下观察色泽。将试样倒入 150 mL 烧杯中,水浴加热至 50 ℃,用玻璃棒迅速搅拌,嗅其气味,用温开水漱口后,品其滋味
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	
状态	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

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	
酸价(KOH)/(mg/g)				
米糠油	≤ 25			GB 5009.229
棕榈(仁)油、玉米油、 橄榄油、棉籽油、椰子油	≤ 10	3	5	
其他	≤ 4			
过氧化值/(g/100 g)	≤ 0.25	0.25	—	GB 5009.227
极性组分/%	≤ —	—	27	GB 5009.202
溶剂残留量 ^a /(mg/kg)	≤ —	20	—	GB 5009.262
游离棉酚/(mg/kg)				
棉籽油	≤ —	200	200	GB 5009.148
注：划有“—”者不做检测。				
^a 压榨油溶剂残留量不得检出(检出值小于 10 mg/kg 时,视为未检出)。				

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 的规定。

3.6 食品添加剂和食品营养强化剂

3.6.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.6.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4 其他

4.1 单一品种的食用植物油中不应掺有其他油脂。

4.2 食用植物调和油产品应以“食用植物调和油”命名。

4.3 食用植物调和油的标签标识应注明各种食用植物油的比例。

4.4 食用植物调和油的标签标识可以注明产品中大于 2% 脂肪酸组成的名称和含量(占总脂肪酸的质量分数),格式和要求按附录 A 操作。

附 录 A
(资料性附录)

食用植物调和油脂脂肪酸组成标签格式和要求

A.1 食用植物调和油中大于 2%脂肪酸组成标签格式

食用植物调和油中大于 2%脂肪酸组成标签格式见表 A.1。

表 A.1 脂肪酸组成标签格式

脂肪酸组成类别	脂肪酸名称	含量
饱和脂肪酸	棕榈酸 (C16 : 0)	%
	硬脂酸 (C18 : 0)	%
	花生酸 (C20 : 0)	%
	山嵛酸 (C22 : 0)	%
单不饱和脂肪酸	棕榈油酸 (C16 : 1)	%
	油酸 (C18 : 1)	%
	二十碳烯酸 (C20 : 1)	%
	芥酸 (C22 : 1)	%
多不饱和脂肪酸	亚油酸 (C18 : 2)	%
	亚麻酸 (C18 : 3)	%

A.2 食用植物调和油中脂肪酸组成含量的允许误差范围

脂肪酸组成含量的允许误差范围见表 A.2。

表 A.2 脂肪酸组成含量的允许误差范围

项 目	含 量	检验方法	允许误差范围
脂肪酸	$\geq 10\%$	GB 5009.168	85%~115%标识值
	2%~10%		50%~150%标识值