

# 产品质量监督抽查实施规范

CCGF 102.1—2008

---

## 食用植物油

2008-7-22 发布

2008-10-1 实施

---

国家质量监督检验检疫总局

# 食用植物油产品质量监督抽查实施规范

## 1 适用范围

本规范适用于国家及省级质量技术监督部门组织的食用植物油产品质量监督抽查，其他质量技术监督部门组织的及针对特殊情况的监督抽查可参照执行。监督抽查产品范围包括花生油、大豆油、菜籽油、棉籽油、芝麻油、亚麻籽油、葵花籽油、油茶籽油、食用棕榈油、玉米油、米糠油、橄榄油、油橄榄果渣油、食用调和油。本规范内容包括产品分类、术语和定义、企业规模划分、检验依据、抽样、检验要求、判定原则及异议处理复检。

## 2 产品分类

### 2.1 产品分类及代码

产品分类	一级分类	二级分类	三级分类
分类代码	1	102	102.1
分类名称	食品	食用油、脂及制品	食用植物油

### 2.2 产品种类

以表格形式列出如下：

大类名称	产品种类名称	细分种类名称	等级划分
花生油	压榨花生油	/	一级、二级
	浸出花生油	/	一级、二级、三级、四级
大豆油	压榨大豆油	/	一级、二级、三级、四级
	浸出大豆油	/	一级、二级、三级、四级
菜籽油	压榨菜籽油	/	一级、二级、三级、四级
	浸出菜籽油	/	一级、二级、三级、四级
棉子油	压榨棉籽油	/	一级、二级、三级
	浸出棉籽油	/	一级、二级、三级
芝麻油	香油	小磨香油	一级、二级
		机制香油	一级、二级
	普通芝麻油	/	一级、二级
亚麻籽油	食用亚麻籽油	/	/
葵花籽油	压榨葵花籽油	/	一级、二级、三级、四级
	浸出葵花籽油	/	一级、二级、三级、四级
油茶籽油	压榨油茶籽油	/	一级、二级
	浸出油茶籽油	/	一级、二级、三级、四级
食用棕榈油	食用精炼棕榈油	/	/

大类名称	产品种类名称	细分种类名称	等级划分
食用棕榈油	食用精炼棕榈液油	/	/
	食用精炼棕榈硬脂	/	/
玉米油	压榨玉米油	/	一级、二级、三级、四级
	浸出玉米油	/	一级、二级、三级、四级
米糠油	压榨米糠油	/	一级、二级、三级、四级
	浸出米糠油	/	一级、二级、三级、四级
橄榄油、油 橄榄果渣油	橄榄油	初榨橄榄油	特级、优级、普通
		精炼橄榄油	/
		纯正橄榄油	/
	油橄榄果渣油	粗提油橄榄果渣油	/
		精炼油橄榄果渣油	/
		精炼油橄榄果渣油与橄榄油的混合油	/
食用调和油	/	/	调和油、调和高级烹调油、调和色拉油

### 3 术语和定义

#### 3.1 油脂

甘油三脂肪酸酯的统称。天然油脂是混合脂肪酸的甘油三酸酯的混合物，一般常温下为液体者叫油，固体者为脂。

#### 3.2 脂肪酸

脂肪族的一元羧酸，烃的羧基衍生物，通式 R-COOH。

#### 3.3 甘油

学名丙三醇，无臭、无色、有甜味的粘稠液体。

#### 3.4 压榨

利用外力榨取料胚中油脂的过程。

#### 3.5 浸出

亦称“萃取”。用有机溶剂提取油料中油脂的过程。

### 4 企业规模划分

根据食用植物油行业的实际情况，生产企业规模以食用植物油产品年销售额作为划分标准划分为大、中、小型企业。见下表。

企业规模	大型企业	中型企业	小型企业
销售额（万元）	≥1000	≥500 且 <1000	<500

## 5 检验依据

下列文件凡是注明日期的，其随后所有的修改单或修订版均不适用于本规范。凡是不注明日期的，其最新版本适用于本规范。

- GB 1534 花生油
- GB 1535 大豆油
- GB 1536 菜籽油
- GB 1537 棉籽油
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.22 食品中黄曲霉毒素B<sub>1</sub>的测定
- GB/T 5009.27 食品中苯并（a）芘的测定
- GB/T 5009.30 食品中叔丁基羟基茴香醚（BHA）与 2, 6-二叔丁基对甲酚（BHT）的测定
- GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.148 植物性食品中游离棉酚的测定
- GB/T 5524 植物油脂检验 扦样、分样法
- GB/T 5530 动植物油脂 酸值和酸度测定
- GB/T 5538 动植物油脂 过氧化值测定
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB/T 8233 芝麻油
- GB/T 8235 亚麻籽油
- GB 10464 葵花籽油
- GB 11765 油茶籽油
- GB/T 15680 食用棕榈油
- GB/T 17756 色拉油通用技术条件
- GB 19111 玉米油
- GB 19112 米糠油
- LY/T 1534 橄榄油、油橄榄果渣油
- SB/T 10292 食用调和油

国家质检总局第13号令 产品质量国家监督抽查管理办法

经备案现行有效的企业标准及产品明示质量要求

## 6 抽样

### 6.1 抽样型号或规格

包括小包装产品[20L/桶(瓶)以下]、标准食用油桶(200L)装、散装产品(油池、油罐、车槽装)。

### 6.2 抽样方法、基数及数量

在企业的成品库内或市场随机抽取经企业检验合格或以任何方式表明合格的同一批次产品,所抽取产品的保质期应能满足检验工作的进行。

在生产企业抽样时,同一批次的食用植物油产品抽样基数不得少于100kg。在流通领域抽样时,抽样基数满足抽样数量即可。

对不同盛装方式的抽样数量分为如下两种情况:

- ①小包装食用植物油的抽样每批次抽取数量不少于2个包装,且样品总质量不少于2kg。
- ②标准食用油桶(200L)装和散装产品的抽样数量见表1。

表1 标准食用油桶(200L)装、散装油(油池、油罐、车槽)抽样数量

盛装方式	扦样基数	扦样数量
标准食用油 桶(200L)	10桶以下	≥3桶
	11桶~50桶	≥5桶
	51桶~100桶	≥10桶
	101桶以上	≥总桶数的10%
油池、油罐、 车槽	500吨以下	≥3kg
	501吨~1000吨	≥4kg
	1001吨以上	≥5kg
注:将抽取的样品经充分摇动,混合均匀后,分出2kg作为平均样品,盛装于清洗并烘干的玻璃瓶或清洗晾干的塑料瓶内,每瓶1kg,共两瓶。		

样品分成两份,其中1/2为检验样品,1/2为备用样品。备用样品封存在检验机构。

### 6.3 样品处置

检验样品、备用样品应分别进行包装、封样。样品处置要求见表2。

### 6.4 抽样单

应按有关规定填写抽样单,并记录被抽查产品及企业相关信息。同时记录被抽查企业上一年度生产食用植物油的销售总额,以万元计;若企业上一年度未生产,则记录本年度实际销售额。

表2 样品处置要求

序号	项目	内容	
1	包装	小包装食用植物油	小包装食用植物油为原包装（塑料瓶、玻璃瓶）。
		标准食用油桶（200L）装和散装油（油池、油罐、车槽）	盛装于清洗并烘干的玻璃瓶或清洗晾干的塑料瓶。切勿带入水。
2	封样	抽样人员在瓶口与瓶盖连接处，加贴封样单，封样单上应由抽样人员及企业有关人员签字，将封样单用胶粘带予以覆盖，以防止在正常运输搬运中损坏封样状态和拆封。	
3	运送方法	运输中注意样品要小心轻放，置于常温阴凉干燥处保存。	
4	接收样品 查验方法	检验机构接收样品时，检查样品封样状态是否完好，瓶体有无破裂，瓶口有无溢出，并做好记录。	

## 7 检验要求

### 7.1 检验项目及重要程度分类

食用植物油检验项目及重要程度分类见表3。

表3 食用植物油检验项目

序号	检验项目	依据标准 条款	强制性/ 推荐性	检测方法	重要程度分类	
					A类	B类
1	酸值(酸度) (花生油、大豆油、 菜籽油、棉籽油、芝 麻油、亚麻籽油、葵 花籽油、油茶籽油、 食用棕榈油、玉米油、 米糠油、橄榄油、油 橄榄果渣油、食用调 和油)	GB 2716 GB 1534、 GB 1535、 GB 1536、 GB 1537、 GB/T 8233、 GB/T 8235 GB 10464 GB 11765 GB/T 15680 GB 19111 GB 19112 LY/T 1534 SB/T 10292	强制性 推荐性	GB/T 5530		●

序号	检验项目	依据标准 条 款	强制性/ 推荐性	检测方法	重要程度分类	
					A 类	B 类
2	过氧化值 (花生油、大豆油、 菜籽油、棉籽油、芝 麻油、亚麻籽油、葵 花籽油、油茶籽油、 食用棕榈油、玉米油、 米糠油、橄榄油、油 橄榄果渣油、食用调 和油)	GB 2716 GB 1534、 GB 1535、 GB 1536、 GB 1537、 GB/T 8233、 GB/T 8235	强制性 推荐性	GB/T 5538		●
3	溶剂残留量 (花生油、大豆油、 菜籽油、棉籽油、芝 麻油、亚麻籽油、葵 花籽油、油茶籽油、 食用棕榈油、玉米油、 米糠油、橄榄油、油 橄榄果渣油、食用调 和油)	GB 10464 GB 11765 GB/T 15680 GB 19111 GB 19112 LY/T 1534 SB/T 10292	强制性 推荐性	GB/T 5009.37	●	
4	游离棉酚	GB 2716	强制性	GB/T 5009.148	●	
5	总砷	GB 2716	强制性	GB/T 5009.11	●	
6	铅		强制性	GB/T 5009.12	●	
7	黄曲霉毒素B <sub>1</sub>		强制性	GB/T 5009.22	●	
8	苯并(a)芘		强制性	GB/T 5009.27	●	
9	BHA、BHT	GB 2760	强制性	GB/T 5009.30		●
10	标签	GB 7718	强制性	目视		●

注：A类——极重要质量项目，B类——重要质量项目。

### 7.3 检验应注意的问题

7.3.1 若企业标准或合同中缺少相关推荐性标准规定的重要检验项目，应按照推荐性标准规定检验该项目。

#### 7.3.2 检验应注意的其他问题

检验应注意的其他问题见表4。

表 4 检验应注意的其他问题

序号	检验项目	方法依据	使用方法注意的问题	备注
1	过氧化值	GB/T 5538 GB/T 5009.37 4.2	按产品标准中规定的测定方法执行； 若产品标准中未规定测定方法，应按 GB/T 5009.37 4.2 执行，其第一法为仲裁法。	/
2	溶剂残留量	GB/T5009.37 4.8	应注意 6 号溶剂标准品的选择。	/
3	游离棉酚	GB/T 5009.148	应注意棉酚标准纯品的有效期，应现用现配。	/
4	总砷	GB/T 5009.11	采用第一法 氢化物原子荧光法。	/
5	铅	GB/T 5009.12	采用第一法 石墨炉原子吸收光谱法。	/
6	黄曲霉毒素 B <sub>1</sub>	GB/T 5009.22	采用第一法或第二法。	或采用液相色谱测定法
7	苯并(a)芘	GB/T 5009.27	采用第一法。	或采用液相色谱测定法
8	BHA、BHT	GB/T 5009.30	采用第一法。	/

## 8 判定原则

### 8.1 产品实物质量判定原则

经检验，样品的实物质量检验项目（表 3 中第 1~第 9 项）中任一项指标不符合检验依据规定，实物质量判定为不合格。当产品存在 A 类项目不合格时，属于严重不合格；当产品仅有 B 类项目不合格时，属于较严重不合格。反之，判定该批产品实物质量合格。

### 8.2 标识判定原则

食品标签判定项目存在以下六种情况中任意一种或一种以上的，判定该批产品标签不合格。

- 1、无食品名称，或者食品名称不能反映食品真实属性，且存在欺骗性的；
- 2、无配料清单的（单一配料产品除外）；
- 3、未标注制造者、经销者的名称和地址的；
- 4、未标注生产日期（或包装日期）和保质期，或者生产日期（或包装日期）和保质期无法辨识的；
- 5、未标注产品执行标准，或者所标示的执行标准与产品实物属性严重不符的；
- 6、如果在食品标签或食品说明书上特别强调添加了某种或数种有价值、有特性的配料，或强调某种或数种配料含量较低时，未标示所强调配料的添加量的；

除上述情况外，标签其他项目按检验依据规定进行检查，将不符合规定的情况写入检验报告，不作为该批产品标签的判定依据。

### 8.3 产品检验结果综合判定原则

经检验，所抽取样品实物质量和标签均合格时，综合判定该批产品合格。反之，判定该批产品不合格，当产品存在 A 类项目不合格时，属于严重不合格；当产品仅有 B 类项目不合格或标签不合格时，属于较严重不合格。

## 9 复检

对判定不合格产品进行复检时，按以下方式进行：

9.1 核查不合格项目相关证据，能够以记录（纸质记录或电子记录或影像记录）、或与不合格项目相关联的其它质量数据等检验证据证明，并得到被检方认可的，作出维持原检验结论的复检结论。

9.2 对不合格项目复检时，可以在原样上进行的，应采用原样检验。不可以在原样上进行的，可采用备用样检验。当复检结果仍不合格，维持原检验结果不变。当复检结果合格，以复检结果为准。

9.3 不进行复检情况：被检方提出复检时，产品在复检有效期内于正常贮存条件下已变质。