

我国食用植物油新国标正式出台发布

发布人：王丽萍 时间 2018.07.16 来源：中国粮油网

制定机关：国家卫生健康委员会、国家市场监督管理总局

颁布文号：GB 2716-2018 食品安全国家标准植物油

颁布日期：2018年6月22日

施行日期：2018年12月21日

日前，国家卫生健康委员会、国家市场监督管理总局公告发布《GB 2716-2018 食品安全国家标准植物油》。

新国标 GB2716 是将原来的食品安全国家标准《食用植物油》、《食用植物调和油》并在一起，是对《食用植物油卫生标准》和《食用植物油煎炸过程中的卫生标准》的整合修订，可以说是四标合一，经历了十多年的大量基础性检验检测和评估过程，是食用油领域最重要的基础性标准，将对我国植物油产业发展产生划时代的影响。标准正式实施日期为 2018 年 12 月 21 日。

6 月 22 日国家卫生健康委员会食品安全标准与监测评估司发布了“《食品安全国家标准 植物油》标准解读材料”，其中明确了有关调和油命名和标识，要求标明食用调和油的原料比例，食用调和油长期因缺少国家标准导致消费者难辨优劣的情况有望改变。

解读全文如下：

《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716-2018）是对《食用植物油卫生标准》（GB 2716-2005）和《食用植物油煎炸过程中的卫生标准》（GB 7102.1-2003）的整合修订。

与原标准相比，主要变化是完善了术语和定义、删除了煎炸过程中植物油的羰基价指标、修改了酸价和溶剂残留指标、增加了对食用植物调和油命名和标识的要求等。

根据不同品种植物油的特点，参照国际食品法典委员会（CAC）相关标准，结合我国实际情况，修订后的标准对米糠油、棕榈（仁）油、玉米油、橄榄油、棉籽油、椰子油等不同植物原油的酸价分别进行了规定。对于溶剂残留指标，为确保食品安全，综合考虑植物油的实际食用情况、现代加工工艺及有关检测数据，将浸出工艺生产的食用植物油（包括调和油）的溶剂残留量下调为 ≤ 20 mg/kg，并增加“压榨油溶剂残留量不得检出”要求，不再对植物原油要求溶剂残留指标。

为维护消费者的知情权和规范市场，本次修订增加了“食用植物调和油产品应以‘食用植物调和油’命名”和“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”的要求，并鼓励在食用植物调和油标签标识中注明产品中大于 2%脂肪酸组成的名称和含量（总脂肪酸的质量分数）。

在符合 GB7718 及相关规定要求的前提下，生产者可在配料表中或配料表的临近部位使用不小于配料标示的字号，选择以下任意一种或其它类似表意相同的标示方式标注各种食用植物油的比例：

- a. 大豆油（50g/100g）、玉米油（30g/100g）、菜籽油（20g/100g）。
- b. 大豆油（50%）、玉米油（30%）、菜籽油（20%）。
- c. 大豆油、玉米油、菜籽油添加比例为 5:3:2。

其中，对于配料比例 $\leq 5\%$ 的食用植物油，允许相对误差为 10%，对于配料比例 $> 5\%$ 的食用植物油，允许相对误差为 5%。对于非直接提供给消费者的预包装食用植物调和油，可以选择在食品标签、随附文件、说明书、合同或文件中注明各种食用植物油的比例。

该标准的附录 A 为资料性附录，生产者可自愿标示。由于脂肪酸名称不在现行《食品安全国家标准预包装食品营养标签通则》（GB 28050-2011）的可选择标示内容中，因此食用植物调和油中大于 2% 脂肪酸的标示应独立于营养成分表之外。