

GB 2716-2018食用油质检报告怎么办理？

产品名称	GB 2716-2018食用油质检报告怎么办理？
公司名称	国瑞中安集团一站式CRO
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	深圳市光明区凤凰街道塘家社区宝新科技园2#厂房B栋一层
联系电话	13929216670 13929216670

产品详情

GB 2716-2018食用油质检报告怎么办理？

食用油新国标正式实施，此后配方将不再是“机密”

近日，备受关注的食用油新国标——《食品安全国家标准 植物油》于2018年12月21日起正式实施，标明食用调和油进入配方公开新时代。

食用油新国标正式实施GB 2716-2018

《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，新修订的植物油国标主要变化包括：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。专家表示，新国标经历了10多年的大量基础性检验检测和评估过程，是目前食用油领域至重要的基础性标准。

作为至受市场和消费者关注的问题之一，为维护消费者的知情权和规范市场，此次植物油国标修订的一个重要内容，就是增加了“食用植物调和油产品应以‘食用植物调和油’命名”以及“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)。也就是说，依据新标准，食用调和油的配比将对消费者“透明”，到底掺了什么油，比例是多少，消费者只要看标签即可明白。

新修订的标准对植物油配料成分标示也作出了规定。在符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》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，标注各种食用植物油的比例。例如，标注成分时，可以按照“大豆油(50g/100g)、玉米油(30g/100g)、菜籽油(20g/100g)”的方式进行标注，也可以按照“大豆油(50%)、玉米油(30%)、菜籽油(20%)”或者“大豆油、玉米油、菜籽油添加比例为5:3:2”的方式标注，企业可以自选其一。新标准规定，对于配料比例 5%的食用植物油，允许相对误差为 $\pm 10\%$ ，对于配料比例 $>5\%$ 的食用植物油，允许相对误差为 $\pm 5\%$ 。对于非直接提供给消费者的预包装食品植物调和油，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。

国家食品安全风险评估中心有关专家表示，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，植物油新国标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。此外，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。