

来源：国质检食监〔2006〕646 号

附件 1：

食用植物油生产许可证审查细则（2006 版）

一、发证产品范围及申证单元

实施食品生产许可证管理的食用植物油是以菜籽、大豆、花生、葵花籽、棉籽、亚麻籽、油茶籽、玉米胚、红花籽、米糠、芝麻、棕榈果实、橄榄果实（仁）、椰子果实以及其他小品种植物油料（如：核桃、杏仁、葡萄籽等）制取的原油(毛油)，经过加工制成的食用植物油（含食用调和油）。其申证单元为 1 个，即食用植物油。

在生产许可证上应注明获证产品名称及申证单元，即食用植物油（半精炼、全精炼）。食用植物油生产许可证的有效期为 3 年，其产品类别编号为 0201。

二、基本生产流程及关键控制环节

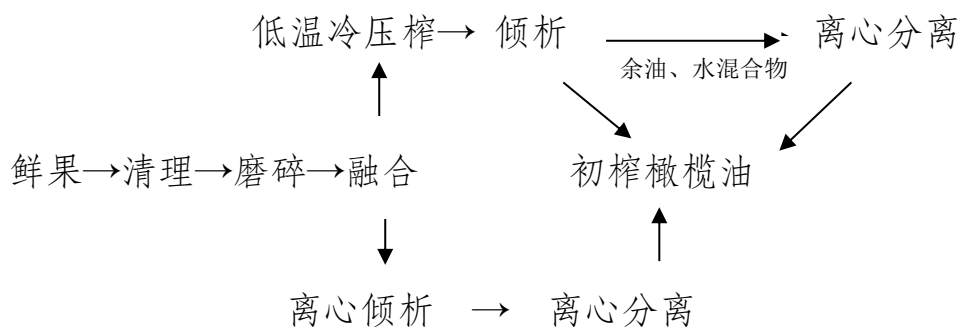
（一）基本生产流程。

1. 制取原油

(1)压榨法制油工艺流程：

①以花生仁为例：清理→剥壳→破碎→轧胚→蒸炒→压榨→花生原油。

②以橄榄油为例(冷榨)：



(2)浸出法制油工艺流程：



本审查细则免费下载

食品生产许可证办理咨询热线:4006076067

下载①微信搜索公众号“生产许可证”或扫描左侧二维码 ②浏览器输入网址: SCXKZ.CN
方法③微信搜索小程序“生产许可证”或扫描右侧二维码 ④浏览器输入网址: 生产许可证.中国

大相
18601
663797



小程序

以大豆为例:清理→破碎→软化→轧胚→浸出→蒸发→汽提→大豆原油

(3)水代法制油工艺流程:

以芝麻为例:芝麻→筛选→漂洗→炒子→扬烟 →吹净→磨酱→对浆搅油 → 振荡分油 → 芝麻油

2. 油脂精炼

化学精炼工艺流程:

原油→过滤→脱胶(水化)→脱酸(碱炼)→脱色→脱臭→成品油

物理精炼工艺流程:

原油→过滤→脱胶(酸化)→脱色→脱酸(水蒸气蒸馏)→脱臭→成品油

3. 油脂的深加工工艺(包括油脂的氢化,酯交换,分提等)

(1)棕榈(仁)油分提工艺流程

①干法分提工艺:

棕榈(仁)油→加热→冷却结晶→过滤→软脂、硬脂

②溶剂法分提工艺:

棕榈(仁)油→溶剂稀释→冷却结晶→分离→蒸发溶剂→软脂、硬脂

③表面活性剂法分提工艺:

棕榈(仁)油→棕仁软脂稀释棕仁油→冷冻→润湿硬脂晶体→离心分离→洗涤→干燥→软脂、硬脂

(二)关键控制环节。

油脂精炼:脱酸,脱臭。

水代法制芝麻油:炒子温度、对浆搅油。

橄榄油:选取原料、低温冷压榨。

棕榈（仁）油：分提工艺。

（三）容易出现的质量安全问题。

1. 酸值（酸价）超标；2. 过氧化值超标；3. 溶剂残留量超标；
4. 加热试验项目不合格

三、必备的生产资源

（一）生产场所。

企业应建在无有害气体、烟尘、灰尘、放射性物质及其他扩散性污染源的地区。食用植物油生产企业厂房设计合理，能满足生产流程的要求。企业的不同性质的场所能满足各自的生产要求。

厂房具有足够空间，以利于设备、物料的贮存与运输、卫生清理和人员通行。

厂区道路应采用便于清洗的混凝土，沥青及其他硬质材料铺设，防止积水和尘土飞扬。

厂房与设施必须严格防止鼠、蝇及其他害虫的侵入和隐匿。

生产区域（原料库、成品库、加工车间等）应与生活区分开。

（二）必备的生产设备。

1. 压榨法制油生产的企业应具备

（1）筛选设备；（2）破碎设备（需要破碎时）；（3）软化设备（需要软化时）；（4）轧胚设备（需要轧胚时）；（5）蒸炒设备（需要蒸炒时）；（6）压榨设备；（7）剥壳设备（需要剥壳时）；（8）离心分离设备（需要离心分离时）；（9）其他必要的辅助设备。

2. 采用浸出法制油生产的企业应具备

（1）筛选设备；（2）破碎设备；（3）软化设备；（4）轧胚设备；（5）浸出器；（6）蒸发器；（7）汽提塔；（8）蒸脱机；（9）其他必要的辅助设备。

3. 采用水代法制油生产的企业应具备

（1）水洗设备；（2）烘炒设备；（3）碾磨设备；（4）搅拌振



本审查细则免费下载

食品生产许可证办理咨询热线:4006076067

下载①微信搜索公众号“生产许可证”或扫描左侧二维码 ②浏览器输入网址: SCXKZ.CN
方法③微信搜索小程序“生产许可证”或扫描右侧二维码 ④浏览器输入网址: 生产许可证.中国



荡设备；（5）过滤设备；

4. 油脂精炼设备

（1）过滤设备；（2）脱胶设备(炼油锅，离心机)；（3）碱炼设备（炼油锅，离心机）；（4）脱色设备（脱色塔）；（5）脱臭设备（脱臭器）；（6）脱蜡设备（需要进行脱蜡时）；（7）包装设备；（8）其他必要的辅助设备。

5. 油脂分提工艺设备

（1）冷却结晶罐；（2）分离设施（过滤、吸滤或离心设备）；（3）冷媒系统。

6. 食用植物油分装企业应具备

（1）储油罐；（2）自动或半自动定量灌装设备；（3）其他必要的辅助设备。

所列生产设备应根据生产工艺设计的需要进行配置。

四、产品相关标准

GB2716-2005《食用植物油卫生标准》；GB/T17756-1999《色拉油通用技术条件》；GB/T17757-1999《高级烹调油通用技术条件》；GB1535-2003《大豆油》；GB1534-2003《花生油》；GB1536-2004《菜籽油》；GB1537-2003《棉籽油》；GB10464-2003《葵花籽油》；GB11765-2003《油茶籽油》；GB19111-2003《玉米油》；GB19112-2003《米糠油》；GB/T8235-1987《亚麻籽油》；SB/T10292-1998《食用调和油》；GB/T8233-1987《芝麻油》；GB/T 15680-1995《食用棕榈油》；GB/T 18009-1999《棕榈仁油》；NY/T 230-2006《椰子油》；LY/T1534-1999《橄榄油、油橄榄果渣油及其检验》；备案有效的企业标准。

五、原辅材料的有关要求

严禁采用混有非食用植物油料和油脂的原料生产食用植物油。

企业生产食用植物油的原辅材料必须符合国家标准、行业标准规定。

六、必备的出厂检验设备

（一）罗维朋比色计（橄榄油除外）；（二）电炉(可调温式)；
（三）分析天平（0.1mg）；（四）温度计（分度值 0.1℃，标准中规定了熔点项目时，有此要求）；（五）气相色谱仪（溶剂残留量项目委托检验的，此设备可不作要求）。

七、检验项目

食用植物油产品的发证检验、监督检验、出厂检验分别按照下列表格中所列出的相应检验项目进行。出厂检验项目中注有“*”标记的，企业应当每年检验 2 次。

食用植物油质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	色泽	√	√	√	
2	气味、滋味	√	√	√	
3	透明度	√	√	√	
4	水分及挥发物	√	√		
5	不溶性杂质（杂质）	√	√		
6	酸值（酸价）	√	√	√	橄榄油测定酸度
7	过氧化值	√	√	√	
8	加热试验（280℃）	√	√	√	
9	含皂量	√	√		
10	烟点	√	√		
11	冷冻试验	√	√		
12	溶剂残留量	√	√	√	此出厂检验项目可委托检验
13	铅	√	√	*	
14	总砷	√	√	*	
15	黄曲霉毒素 B ₁	√	√	*	
16	棉籽油中游离棉酚含量	√	√	*	棉籽油
17	熔点	√	√	√	棕榈（仁）油
18	抗氧化剂(BHA、BHT)	√	√	*	

行了严格的定义，并将其按产品质量要求分为 3 个等级，即调和油、调和高级烹调油、调和色拉油。检验结果按照食用调和油行业标准中相应等级指标要求进行判定。