

Q/BJLY

包头市金鹿油脂有限责任公司企业标准

Q/BJLY 0003S—2020

葵花籽油

2020 - 10 - 10 发布

2020 - 11 - 01 实施

包头市金鹿油脂有限责任公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2020给出的规则起草。
本标准由包头市金鹿油脂有限责任公司提出。
本标准由包头市金鹿油脂有限责任公司起草。
本标准由包头市金鹿油脂有限责任公司发布。
本标准主要起草人：周文元、杨东燕、李涛、王东琦。

葵花籽油

1 范围

本标准规定了葵花籽油的技术要求、生产加工过程要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以葵花籽或葵花籽原油为原料，经去杂、去石、压胚、蒸炒、压榨、脱胶、脱色、脱酸、脱臭、脱蜡、灌装等工艺制成的食用植物油。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
- GB 5009.168 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定
- GB 5009.257 食品安全国家标准 食品中反式脂肪酸的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB 5009.236 食品安全国家标准 动植物油脂水分及挥发物的测定
- GB 5009.262 食品安全国家标准 食品中溶剂残留量的测定
- GB/T 5524 动植物油脂 扦样
- GB/T 5525 植物油脂 透明度、气味、滋味鉴定法
- GB/T 5526 植物油脂检验 比重测定法
- GB/T 5527 动植物油脂 折光指数的测定
- GB/T 5531 粮油检验 植物油脂加热试验
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 17374 食用植物油销售包装
- GB/T 15688 植物油脂检验 杂质测定法
- GB/T 35877 粮油检验 动植物油脂冷冻试验
- GB/T 20795 植物油脂烟点测定
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 11764 葵花籽

GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 葵花籽：应符合 GB 19300、GB/T 11764 的规定。

3.1.2 葵花籽原油：应符合 GB/T10464 的规定。

葵花籽油基本组成和主要物理参数应符合表1的规定。

表1 葵花籽油基本组成和主要物理参数

项 目	指 标	检验方法
相对密度 (d_{20}^{20})	0.918~0.923	GB/T 5526
豆蔻酸 (C _{14:0})	≤0.2	GB 5009.168
棕榈酸 (C _{16:0})	5.0~7.6	
棕榈一烯酸 (C _{16:1})	≤0.3	
十七烷酸 (C _{17:0})	≤0.2	
十七碳一烯酸 (C _{17:1})	≤0.1	
硬脂酸 (C _{18:0})	2.7~6.5	
油酸 (C _{18:1})	14.0~39.4	
亚油酸 (C _{18:2})	48.3~74.0	
亚麻酸 (C _{18:3})	≤0.3	
花生酸 (C _{20:0})	0.1~0.5	
花生一烯酸 (C _{20:1})	≤0.3	
山嵛酸 (C _{22:0})	0.3~1.5	
芥酸 (C _{22:1})	≤0.3	
二十二碳二烯酸 (C _{22:2})	≤0.3	
木焦油酸 (C _{24:0})	≤0.5	

3.2 质量指标

质量指标应符合表2的规定。

表2 质量指标

项 目	指 标		检验方法
	一 级	二 级	
色泽	淡黄色至橙黄色	橙黄色至棕红色	GB/T 5009.37
气味、滋味	无异味、口感好	具有葵花籽油固有的气味和滋味、无异味	GB/T 5525
透明度(20℃)	澄清、透明	澄清	
水分及挥发物/%	≤ 0.08	0.12	GB 5009.236
不溶性杂质/%	≤ 0.04	0.05	GB/T 15688
酸价 (KOH)/(mg/g)	≤ 0.6	2.0	GB 5009.229
过氧化值/(mmol/kg)	≤ 7.0	9.0	GB 5009.227

冷冻试验 (0℃储藏 5.5 h)	澄清、透明	—	GB/T 35877
溶剂残留量/(mg/kg)	不得检出		GB 5009.262
反式脂肪酸/%	≤	0.3	GB 5009.257
溶剂残留量检出值小于 10mg/kg 时, 视为未检出。			

3.3 污染物限量

污染物限量指标应符合GB 2762中油脂及其制品的规定, 按GB 2762中规定的方法检验。

表3 污染物限量指标

项 目	限 量	检 验 方 法
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤ 0.08	GB 5009.11

3.4 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761中油脂及其制品项下植物油脂的规定, 按GB 2761中规定的方法检验。

3.5 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合GB 2763中油料和油脂项下油脂中植物油的规定, 按GB 2763中规定的方法检验。

3.6 真实性要求

葵花籽油中不得掺有其他食用油和非食用油; 不得添加任何香精和香料。

食品安全企业标准编制说明

单位名称	包头市金鹿油脂有限责任公司	单位地址	东河区生态工业园区南绕城公路4公里处
标准名称	葵花籽油 Q/BJLY 0003S-2020	标准主要起草人	周文元、杨冬燕、 李涛、王东琦
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程） <p>该产品为以葵花籽或葵花籽原油为原料，经去杂、去石、压胚、蒸炒、压榨、脱胶、脱色、脱酸、脱臭、脱蜡、灌装等工艺制成的食用植物油。为组织生产和产品检验的需要特制定本企业标准。</p>			
标准主要内容的确定依据（如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法等统计数据） <p>一、本标准中“质量指标”主要参考GB/T 10464《葵花籽油》并结合产品特性制定。 二、污染物限量指标参照GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》并结合产品检测结果制定。 三、真菌毒素限量执行GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》的规定。 四、农药最大残留限量执行GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定。</p>			
与有关法律、法规和强制性标准的关系 <p>本标准符合国家现行法律、法规和强制性标准，其中污染物限量指标“砷”严于GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。在实施过程中如遇与国家法律、法规和强制性标准相抵触之处，自动废止本标准中相抵触部分，以国家标准为准。</p>			
本标准低于国家（行业、地方）推荐性标准的原因 <p>本标准不低于国家（行业、地方）推荐性标准。</p>			