

# 湖南康奕达油茶生物科技有限公司企业标准

Q/KYDY 0001S-2017

## 油茶籽油（水酶法）



湖南省卫生和计划生育委员会  
食品安全企业标准备案专用章  
备案号：4303355-2017  
备案有效期：叁年  
备案起止日期 2017年4月1日至2020年4月1日

2017-01-20 发布

2017-03-20 实施

湖南康奕达油茶生物科技有限公司 发布





本标准依据 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》进行格式编写。

本标准由湖南康奕达油茶生物科技有限公司提出。

本标准由湖南康奕达油茶生物科技有限公司起草。

本标准由湖南康奕达油茶生物科技有限公司负责解释。

本标准主要起草人：周建平、郭华。

本标准的复审周期为三年。

本标准适用单位：

单位名称：湖南康奕达油茶生物科技有限公司

地址：长沙市芙蓉区雄天路98号孵化楼1号栋5楼

单位名称：湘潭康奕达油茶生物科技有限公司

地址：湘潭高新区双拥路9号孵化基地火炬园4号厂房。

本标准代替 Q/KYDY 0001S-2014。

生  
企



## 1 范围

本标准规定了油茶籽油（水酶法）的术语和定义、要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以油茶籽、水为原料，使用食品用酶制剂 $\alpha$ -淀粉酶，经油茶籽脱壳、磨细、加入水、 $\alpha$ -淀粉酶混合、加热、离心分离、脱水干燥等工艺生产而成的油茶籽油。

## 2 规范性引用文件

下列文件对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/T 191     | 包装储运图示标志                      |
| GB 2760      | 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准            |
| GB 2763      | 食品安全国家标准 食品中农药最大残留量           |
| 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 5009. 16  | 食品安全国家标准 食品中锡的测定              |
| GB 5009. 22  | 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定 |
| GB 5009. 27  | 食品安全国家标准 食品中苯并（a）芘的测定         |
| GB 5009. 168 | 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定            |
| 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 抽样                      |
| 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    | 植物油脂检验 折光指数测定法                |
| GB/T 5532    | 动植物油脂 碘值的测定                   |
| GB/T 5533    | 粮油检验 植物油脂含皂量的测定               |
| GB/T 5534    | 动植物油脂 皂化值的测定                  |
| GB/T 5535. 1 | 动植物油脂 不皂化物测定 第 1 部分：乙醚提取法     |
| GB/T 5535. 2 | 动植物油脂 不皂化物测定 第 2 部分：己烷提取法     |
| GB/T 6543    | 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱              |
| GB 7718      | 食品安全国家标准 预包装食品标签通则            |
| GB 8955      | 食品安全国家标准 食用植物油及其制品生产卫生规范      |
| GB/T 15688   | 动植物油脂 不溶性杂质含量的测定              |
| GB/T 22460   | 动植物油脂 罗维朋色泽的测定                |
| GB 28050     | 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则          |

GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范  
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
 国家质量监督检验局令第 75 号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

#### 3.1 折光指数

光线从空气射入油脂时，入射角与折射角的正弦之比值。

#### 3.2 相对密度

20℃植物油的质量与同体积 20℃蒸馏水的质量之比。

#### 3.3 碘值

在规定条件下与 100g 油脂发生加成反应所需碘的克数。

#### 3.4 皂化值

皂化 1g 油脂所需氢氧化钾毫克数。

#### 3.5 不皂化物

油脂中不与碱作用，溶于醚、不溶于水的物质，包括甾醇、脂溶性维生素和色素等。

#### 3.6 脂肪酸

脂肪一元羧酸的总称，通式为 R-COOH。

#### 3.7 色泽

油脂本身带有的颜色。主要来自于油料中的油溶性色素。

#### 3.8 透明度

油脂可透过光线的程度。

#### 3.9 水分及挥发物

在一定温度条件下，油脂中所含的微量水分和挥发物。

#### 3.10 不溶性杂质

油脂中不溶于石油醚等有机溶剂的物质。

#### 3.11 酸值

中和 1g 油脂中所含游离脂肪酸需要的氢氧化钾毫克数。

#### 3.12 过氧化值

1kg 油脂中过氧化物的毫摩尔数。

#### 3.13 溶剂残留量

1kg 油脂中残留的溶剂毫克数。

### 4 要求

#### 4.1 基本要求

油茶籽油（水酶法）中不得掺有其他食用油和非食用油。

#### 4.2 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

#### 4.3 特征指标

应符合表 1 规定。

表 1 特征指标

| 项目                     | 指标                                     | 检验方法                    |
|------------------------|--|-------------------------|
| 折光指数 ( $n^{20}$ )      | 1.460~1.464                            | GB/T 5527               |
| 相对密度 ( $d_{20}^{20}$ ) | 0.912~0.922                            | GB/T 5526               |
| 碘值 (I) (g/100g)        | 83~89                                  | GB/T 5532               |
| 皂化值 (KOH) (mg/g)       | 193~196                                | GB/T 5534               |
| 不皂化物 (g/kg)            | ≤ 15                                   | GB/T 5535.1~GB/T 5535.2 |
| 主要脂肪酸组成 (%)            | 饱和酸<br>油酸 $C_{18:1}$<br>亚油酸 $C_{18:2}$ | 7~11<br>74~87<br>7~14   |
|                        |  | GB 5009.168             |

#### 4.4 感官指标

应符合表 2 的规定。

表 2 感官指标

| 项目                 | 指标                         |            | 检验方法                   |
|--------------------|----------------------------|------------|------------------------|
|                    | 特级                         | 优级         |                        |
| 色泽(罗维朋比色 25.4mm) ≤ | 黄 35 红 2.0                 | 黄 35 红 3.0 | GB/T 22460             |
| 气味、滋味              | 具有油茶籽油固有的气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味 |            | GB/T 5525              |
| 透明度 (20°C, 24h)    | 澄清、透明                      |            |                        |
| 杂质                 | 无正常视力可见外来杂质                |            | 将样品置于透明玻璃杯中，在自然光下，肉眼观察 |

#### 4.5 理化指标

应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

| 项目                               | 指标   |      | 检验方法        |
|----------------------------------|------|------|-------------|
|                                  | 特级   | 优级   |             |
| 水分及挥发物 / (g/100g) ≤              | 0.10 | 0.15 | GB 5009.236 |
| 酸价 (KOH) / (mg/g) ≤              | 1.8  | 3.0  | GB 5009.229 |
| 过氧化值 / (mmol/kg) ≤               | 5.0  |      | GB 5009.227 |
| 不溶性杂质 / (%) ≤                    | 0.05 |      | GB/T 15688  |
| 铅(以 Pb 计) / (mg/kg) ≤            | 0.1  |      | GB 5009.12  |
| 总砷(以 As 计) / (mg/kg) ≤           | 0.1  |      | GB 5009.11  |
| 浸出油溶剂残留 / (mg/kg)                | 不得检出 |      | GB 5009.262 |
| 锡(Sn) / (mg/kg) ≤                | 250  |      | GB 5009.16  |
| 苯并(a)芘 / (ug/kg) ≤               | 8.0  |      | GB 5009.27  |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> / (ug/kg) ≤ | 10   |      | GB 5009.22  |

|                    |                 |         |
|--------------------|-----------------|---------|
| 农药残留               | 按 GB 2763 的规定执行 | GB 2763 |
| *仅限于采用镀锡薄板容器包装的产品。 |                 |         |

#### 4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

4.6.2 食品添加剂品种和使用量应符合 GB2760 中 02.01.01.01 的规定。

#### 4.7 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法测定。

### 5 生产加工过程卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合 GB 8955 的规定。

### 6 检验规则

#### 6.1 组批

同一批原料、同一班次、同一生产线、同一品种、同一规格的产品为一批。

#### 6.2 抽样

桶装产品的抽样按 GB/T5524 的规定执行。瓶装产品的抽样按随机抽样的原则，在成品库从堆场四角和中间五个区域抽取 5 件产品，再从被抽取的 5 件中随机抽取 6 瓶构成一个检验样品。

#### 6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品必须经生产企业质量部门按本标准规定的方法检验，检验合格后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目包括：感官指标、不溶性杂质、水分及挥发物、酸价、过氧化值和净含量。

#### 6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目包括本标准技术要求规定的全部项目。

6.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时亦应进行：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 停产半年以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

#### 6.5 判定规则

6.5.1 所检项目全部符合本标准，判定为合格品。

6.5.2 检验项目如不符合本标准时，允许对该批次产品留样抽样复检。复验结果仍不符合本标准，判定该批产品为不合格品。

### 7 标志、包装、运输及贮存

#### 7.1 标志

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

7.1.2 外包装箱储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 7.2 包装

7.2.1 产品内包装材料应符合食品安全国家标准的要求。

7.2.2 外包装采用瓦楞纸箱，符合GB/T 6543的规定。

### 7.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

### 7.4 贮存

应符合GB 31621的规定。

### 7.5 保质期

在上述包装、运输和贮存条件下，产品自生产之日起，保质期为18个月。

