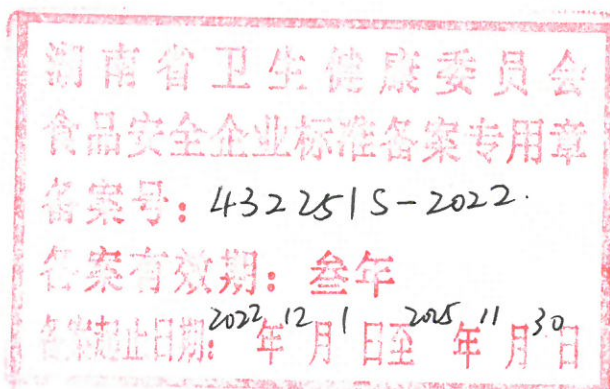


道道全粮油股份有限公司企业标准

Q/YSQQ 0002S-2022

食品安全企业标准 高油酸菜籽油



2022-10-16 发布

2022- - 实施

道道全粮油股份有限公司 发布



前言

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。

本标准由道道全粮油股份有限公司提出。

本标准由道道全粮油股份有限公司起草。

本标准由道道全粮油股份有限公司负责解释。

本标准主要起草人：熊巍林、李敏利、周青燕、周双全。

本标准的复审周期为三年。

本标准适用单位：

企业名称：道道全粮油股份有限公司

地 址：岳阳经济技术开发区营盘岭路113号

企业名称：道道全粮油岳阳有限公司

地 址：湖南岳阳城陵矶新港区长江大道松阳湖南路

企业名称：道道全重庆粮油有限责任公司

地 址：重庆市涪陵区鹤滨路26号

企业名称：道道全粮油南京有限公司

地 址：南京市高淳区淳溪镇花卉孙家村238号

单位名称：绵阳菜籽王粮油有限公司

地 址：四川省绵阳市安州区工业园内

企业名称：道道全粮油靖江有限公司

地 址：靖江市经济技术开发区章春港路1号

企业名称：道道全粮油（茂名）有限公司

地 址：茂名市滨海新区博贺湾大道保利海湾城中宇花园6号203之二房间



高油酸菜籽油

1 范围

本标准规定了高油酸菜籽油的术语和定义、要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以浙油80油菜籽等或进口高油酸菜籽原油为原料制取的高油酸菜籽油。

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 5531	粮油检验 植物油脂加热试验
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 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 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
 国家质量监督检验检疫总局令第 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 压榨高油酸菜籽油

以浙油 80 等高油酸菜籽为原料，经预处理、烘炒、压榨、精炼（脱胶、脱酸、脱水、脱色、脱臭、脱蜡）等工艺加工而成。

以进口压榨高油酸菜籽原油为原料，经精炼（脱胶、脱酸、脱水、脱色、脱臭、脱蜡）等工艺加工而成。

3.2 浸出高油酸菜籽油

以浙油 80 等高油酸菜籽为原料，经预处理、烘炒、预榨、浸出、精炼（脱胶、脱酸、脱水、脱色、脱臭、脱蜡）等工艺加工而成。

以进口浸出高油酸菜籽原油为原料，经精炼（脱胶、脱酸、脱水、脱色、脱臭、脱蜡）等工艺加工而成。

4 要求

4.1 基本要求

高油酸菜籽油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安全标准和有关规定。

4.3 特征指标

高油酸菜籽油特征指标见表 1。当被用于真实性判定时，仅作参考使用；当检测结果与表 1 的规定不符合时，可用生产该批产品的高油酸菜籽原料进行检验，并佐证。

表 1 特征指标

项目		指标	检验方法
相对密度 (d_{20}^{20})		0.910~0.920	GB/T 5526
主要脂肪酸组成 (%)	十四碳以下脂肪酸	ND	GB 5009.168
	豆蔻酸 $C_{14:0}$	ND~0.2	
	棕榈酸 $C_{16:0}$	1.0~5.0	
	棕榈一烯酸 $C_{16:1}$	ND~0.6	
	十七烷酸 $C_{17:0}$	ND~0.3	
	十七烷一烯酸 $C_{17:1}$	ND~0.3	
	硬脂酸 $C_{18:0}$	0.5~3.0	
	油酸 $C_{18:1}$	71.0~85.0	

	亚油酸	C _{18:2}	3.0~18.0
	亚麻酸	C _{18:3}	1.0~8.0
	花生酸	C _{20:0}	ND~3.0
	花生一烯酸	C _{20:1}	0.1~3.0
	花生二烯酸	C _{20:2}	ND~1.0
	山嵛酸	C _{22:0}	ND~1.0
	芥酸	C _{22:1}	ND~10.0
	二十二碳二烯酸	C _{22:2}	ND~2.0
	木焦油酸	C _{24:0}	ND~2.0
	二十四碳一烯酸	C _{24:1}	ND~3.0

注：ND 表示未检出，定义为 0.05%。



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
色泽	浅黄色至深黄色	取适量试样置于 50mL 烧杯中。在自然光下观察其色泽、组织形态和杂质。将试样倒入 150mL 烧杯中，水浴加热至 50℃，用玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，用温开水漱口后品尝其滋味
气味、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味	
透明度	澄清、透明	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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
		一级	二级	三级	
水分及挥发物/（g/100g） ≤		0.10	0.15	0.15	GB 5009.236
酸价（KOH）/（mg/g） ≤	浸出油	0.50	2.0	3.0	GB 5009.229
	压榨油	1.5	3.0		
过氧化值/（g/100g） ≤		0.25			GB 5009.227
加热试验（280℃）		无析出物	—	允许微量析出物	GB/T 5531
含皂量/（%） ≤		—	—	0.03	GB/T 5533
烟点/（℃） ≥	浸出油	190	—	—	GB/T 20795
	压榨油	—			
冷冻试验（0℃储藏5.5h）		澄清、透明	—	—	GB/T 35877
溶剂残留量/（mg/kg）	浸出油	不得检出	不得检出	≤18	GB 5009.262
	压榨油	不得检出	不得检出	不得检出	
不溶性杂质/（%） ≤		0.05			GB/T 15688
注：压榨油和一、二级浸出油的溶剂残留量检出值小于10mg/kg时，视为未检出。					

4.6 污染物限量

应符合表 4 的规定。

表 4 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	0.08	GB 5009.12
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	0.08	GB 5009.11
锡（Sn） ^a /（mg/kg）	250	GB 5009.16
苯并（a）芘/（μg/kg）	10.0	GB 5009.27

^a 仅限于采用镀锡薄板容器包装的产品。

4.7 真菌毒素限量

应符合表 5 的规定。

表 5 真菌毒素限量

项目	限量	检验方法
黄曲霉毒素 B ₁ /（μg/kg）	9.0	GB 5009.22

4.8 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

4.9 食品添加剂

4.9.1 食品添加剂质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

4.9.2 食品添加剂品种和使用量应符合 GB2760 的规定。

4.10 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、水分及挥发物、油酸、酸价、过氧化值、加热试验、含皂量、烟点、冷冻试验、溶剂残留量、不溶性杂质、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

在上述贮运条件下，产品自生产之日起，保质期为 18 个月。



人
2022