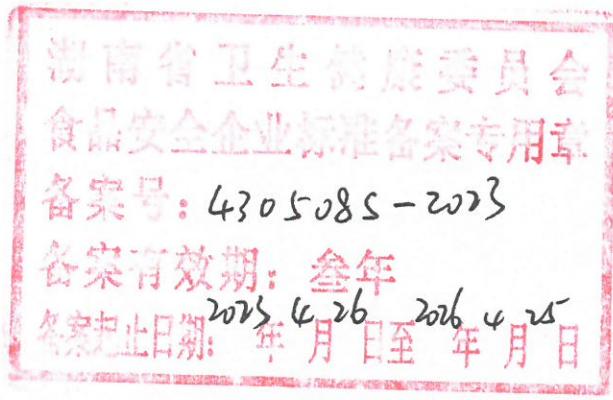




# 湖南福千府生物科技有限公司企业标准

Q/QFMF 0004S—2023

## 富硒紫苏油



2023-03-02 发布

2023-04-30 实施

湖南福千府生物科技有限公司发布



## 前　　言

本标准按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则起草。

本标准由湖南福千府生物科技有限公司提出。

本标准由湖南福千府生物科技有限公司负责解释。

本标准起草单位：湖南省硒产品质量检测中心、常德市食品检验所、湖南福千府生物科技有限公司。

本标准主要起草人：敖亚平、杨芳、郑红华

# 富硒紫苏油



本标准规定了富硒紫苏油的术语和定义、技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以富硒紫苏籽为原料、不添加任何防腐剂经物理压榨生产的食用富硒紫苏油。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2716	食用植物油卫生标准	
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	食品中真菌霉素限量
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量限量
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 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 5009.37	食用植物油卫生标准的分析方法	
GB 5009.93	食品安全国家标准	食品中硒的测定
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	扦样
GB/T 5525	植物油脂	透明度、气味、滋味鉴定法
GB/T 5527	动植物油脂	折光指数的测定



GB 7718  
GB 14881  
GB/T 15688  
GB/T 17374  
GB 28050  
GB 31621  
JJF 1070

预包装食品标签通则  
食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
动植物油脂 不溶性杂质含量的测定  
食用植物油销售包装  
食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范  
定量包装商品净含量计量检验规则

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

3.1.1 紫苏籽应颗粒饱满、无杂质、无沙石、无霉变生虫。

#### 3.2 基本组成和主要物理参数

富硒紫苏油基本组成和主要物理参数见表 1，这些组成和参数表示富硒紫苏油的基本特性，当被用于真实性判定时，仅作参考使用。

表 1 富硒紫苏油主要组成及特性

名称	指标	
相对密度 (d20 20)		0.890~0.975
折光指数		1.415~1.482
脂肪酸组成 (%)	十四碳以下脂肪酸	ND~0.1
	豆蔻酸 C <sub>14: 0</sub>	ND~0.1
	棕榈酸 C <sub>16: 0</sub>	4.0~12.0
	棕榈一烯酸 C <sub>16: 1</sub>	ND~0.1
	十七烷酸 C <sub>17: 0</sub>	ND~0.1
	硬脂酸 C <sub>18: 0</sub>	1.0~4.0
	油酸 C <sub>18: 1</sub>	1.0~25.0
	亚油酸 C <sub>18: 2</sub>	10.0~25.0
	亚麻酸 C <sub>18: 3</sub>	50.0~70.0
	花生酸 C <sub>20: 0</sub>	ND~0.2
	山嵛酸 C <sub>22: 0</sub>	ND~0.1
	芥酸 C <sub>22: 1</sub>	ND~0.1

注：ND 表示未检出，定义为 0.05%



## 3.3 感官要求

感官要求应符合表 2 要求。

表 2 感官要求

项目	质量指标	检验方法
色泽	橙黄色	GB/T22460
气味滋味	具有紫苏油独特的气味 和滋味，无异味	GB/T5525
透明度	澄清、透明	GB/T5525

## 3.4 理化指标

理化指标应符合表 3 要求。

表 3 理化指标

项目	质量指标	检验方法
水分及挥发物/ (%) ≤	0.10	GB5009. 227
不溶性杂质/ (%) ≤	0.05	GB/T15688
酸价/ (KOH) (mg/g) ≤	2.5	GB5009. 229
过氧化值/ (g/100g) ≤	0.20	GB5009. 227
溶剂残留量/ (mg/kg)	不得检出	GB5009. 262
硒/(mg/kg) ≥	0.075	GB5009. 93

注：溶剂残留量检出值小于 10mg/kg 时，视为未检出

## 3.5 污染物限量要求

污染物限量应符合表 4 要求。

表 4 污染物限量要求

项目	质量指标	检验方法
铅（以 Pb 计）/mg/kg ≤	0.05	GB5009. 12
总砷（以 As 计）/mg/kg ≤	0.05	GB5009. 11
苯并[a]芘/ug/kg ≤	5	GB5009. 27

## 3.6 真菌霉素限量要求

真菌霉素限量应符合表 5 要求。



表 5. 真菌霉素限量要求

项目	质量指标	检验方法
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> / ug/kg ≤	5.0	GB5009.22

### 3.7 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》。按 JJF 规定的方法测定。

## 4 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 5 检验规则

### 5.1 组批

由同一原料、同一生产线、同一班次生产的同一品种、包装完好的产品为一批。

### 5.2 抽样

紫苏油抽样方法按 GB/T 5524 的要求执行。

### 5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经厂质量管理部门对其色泽、气味、滋味、透明度、水分及挥发物、酸值、过氧化值进行检验，检验合格方可出厂销售。

### 5.4 型式检验

5.4.1 检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

5.4.2 正常生产时，型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或长期停产后，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

### 5.5 判定规则

产品检验项目全部符合本标准，判定为合格产品。如有一项或一项以上不符合本标准时，即判定为不合格产品。

## 6 标识、包装、贮存、运输、保质期

### 6.1 标志

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

6.1.2 包装贮运标准应符合 GB/T 191 规定。

### 6.2 包装

应符合 GB/T 17374 及国家的有关规定和要求。



Q/QFMF 0004S—2023

#### 6.3 贮存

应符合 GB 31621 及国家的有关规定和要求。

#### 6.4 运输

应符合 GB 31621 及国家的有关规定和要求。

#### 6.5 保质期

在规定的贮存运输条件下，保质期为 18 个月。

---