

Q/SYBQ

渭南长安花粮油有限公司企业标准

Q/SYBQ 0020S—2024

生态原产地产品 菜籽油



Q/610000-03319S-2024
备案日期 20241121

2024-09-01 发布

2024-11-20 实施

渭南长安花粮油有限公司 发布

前 言

本文件按照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》的规定起草。

本文件由渭南长安花粮油有限公司提出。

本文件起草单位：渭南长安花粮油有限公司、中检验认证集团陕西有限公司。

本文件主要起草人：李辉、马世康、刘晓雪、岳秋红、周婷。

本文件批准人：张帆。

本文件属首次发布。



生态原产地产品 菜籽油

1 范围

本文件规定了生态原产地产品 菜籽油的技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于以生态原产地产品的油菜籽为原料，经筛选、炒制、压榨制取菜籽原油，再经水化脱胶、沉淀和过滤等精炼工艺、充氮气灌装加工而成的可供直接食用的菜籽油

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 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 4806.1	食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB 4806.5	食品安全国家标准 玻璃制品
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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 5009.168	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 5526	植物油脂检验 比重测定法
GB/T 5531	粮油检验 植物油脂加热试验
GB 5749	生活饮用水卫生标准
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 11762	油菜籽
GB/T 15688	动植物油脂 不溶性杂质含量的测定
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29202	食品安全国家标准 食品添加剂 氮气
T/CIQA 4	生态原产地产品通用要求

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局令 第70号 定量包装商品计量监督管理办法

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 油菜籽：应符合GB/T 11762的规定。
3.1.2 氮气：应符合GB 29202 的规定。
3.1.3 生产用水：应符合GB 5749的规定。

3.2 菜籽油基本组成和主要物理参数

应符合表1的规定。

表 1 菜籽油基本组成和主要物理参数

项 目	指 标	
相对密度 d_{20}^{20}	0.910~0.920	
主要脂肪酸组成/%	棕榈酸 (C16:0)	1.5~7.0
	棕榈一烯酸 (C16:1)	ND~3.0
	十七烷酸 (C17:0)	ND~0.3
	十七烷一烯酸 (C17:1)	ND~0.3
	硬脂酸 (C18:0)	0.5~3.1
	油酸 (C18:1)	8.0~70.0
	亚油酸 (C18:2)	9.5~30.0
	亚麻酸 (C18:3)	5.0~14.0
	花生酸 (C20:0)	ND~3.0
	花生一烯酸 (C20:1)	0.1~15.0
	花生二烯酸 (C20:2)	ND~1.0
	山嵛酸 (C22:0)	ND~2.0
	芥酸 (C22:1)	ND~60.0
	二十二碳二烯酸 (C22:2)	ND~2.0
木焦油酸 (C24:0)	ND~2.0	
二十四碳一烯酸 (C24:1)	ND~3.0	

注：ND表示未检出，定义为0.05%。

3.3 感官要求

应符合表2的规定。

表 2 感官指标

项 目	感官指标	
	一级	二级
色泽	浅黄色至橙黄色	橙黄色至棕褐色
滋味、气味	具有菜籽油固有的香味和滋味、无异味	
透明度（20℃）	澄清、透明	允许微浊
状态	具有菜籽油应有的状态，无正常视力可见的外来异物	

3.4 理化指标

应符合表3的规定。

表 3 理化指标

项 目	指 标	
	一级	二级
水分及挥发物含量/%	≤ 0.1	0.15
不溶性杂质含量/%	≤ 0.05	0.05
酸价（以KOH计）/（mg/g）	≤ 1.5	3.0
过氧化值/（g/100g）	≤ 0.12	0.20
加热试验（280℃）	无析出物，油色不得变深	允许微量析出物和油色变深
溶剂残留量 ^a /（mg/kg）	不得检出	
铅（以Pb计）/（mg/kg）	0.08	
总砷（以As计）/（mg/kg）	0.08	
苯并（a）芘/（μg/kg）	5.0	
黄曲霉毒素B ₁ （μg/kg）	5.0	

注：^a 溶剂残留量检出值小于10mg/kg时，视为未检出。

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

3.6 原料及食品添加剂

3.6.1 原料及食品添加剂均符合法律、法规及有关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB2760的规定。

3.6.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可以外的任何物质。

3.7 污染物限量、真菌毒素限量及农药残留限量

污染物限量、真菌毒素限量、农药残留限量及其相应的检验方法应分别符合GB2762、GB2761、GB2763的规定。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB8955的规定。

4 检验方法

4.1 菜籽油基本组成和主要物理参数

4.1.1 相对密度：按 GB/T 5526 执行。

4.1.2 脂肪酸组成：按 GB 5009.168 执行。

4.2 感官要求

4.2.1 色泽、滋味、气味、状态：取适量试样置于 50mL 烧杯中，在自然光下观察其色泽和状态。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，品其滋味。

4.2.2 透明度：按 GB/T 5525 执行。

4.3 理化指标

4.3.1 水分及挥发物含量：按 GB 5009.236 执行。

4.3.2 不溶性杂质含量：按 GB/T 15688 执行。

4.3.3 酸价：按 GB 5009.229 执行。

4.3.4 过氧化值：按 GB 5009.227 执行。

4.3.5 加热试验：按 GB/T 5531 执行。

4.3.6 溶剂残留量：按 GB 5009.262 执行。

4.3.7 总砷：按 GB 5009.11 执行。

4.3.8 铅：按 GB 5009.12 执行。

4.3.9 苯并(a)芘：按 GB 5009.27 执行。

4.3.10 黄曲霉毒素 B1：按 GB 5009.22 执行。

4.4 净含量：按 JJF 1070 规定执行。

5 检验规则

5.1 组批

以同一次投料、同一生产线生产的同品种、同规格的产品为一组批。

5.2 抽样

桶装产品的抽样按照GB/T 5524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件产品中随机抽样6瓶构成一个检验样品。

5.3 出厂检验

5.3.1 产品应经公司质量检验部门检验合格，并提供出厂检验合格证或者其他合格证明文件方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目为感官要求、酸价、过氧化值、加热试验（280℃）、溶剂残留量和净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为本文件 3.3~3.5 的全部项目。

5.4.2 一般情况下，每半年需对产品进行一次型式检验。发生下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- 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) 原料产地或供应商发生变化时；
- 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。

5.5 判定规则

5.5.1 检验结果全部项目符合本文件规定时，判该批产品为合格品。

5.5.2 检验项目有不合格项目，可以从该批产品中加倍抽取样品复检，若复检结果仍有一项指标不合格，则判定该批产品不合格。

6 标签、包装、运输、贮存

6.1 标签

6.1.1 标签标识：应符合 GB 7718、GB 28050 和 T/CIQA 4 的规定。标签应标示“压榨”加工工艺，在产品最小销售包装上加施生态原产地产品评定标志及评定机构名称或者其标识。

6.1.2 外包装标识：应符合 GB/T 191 的规定，并加施生态原产地产品标识。

6.2 包装

包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味、符合 GB 4806.1 及相应国家食品安全标准的要求。产品包装用塑料制品应符合 GB 4806.7 的规定，产品包装用玻璃制品应符合 GB 4806.5 的规定。产品外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味。产品不得与有毒、有害、有异味物品混装混运。运输过程应轻装轻卸、注意防雨、防晒、防挤压、防止污染和混杂，产品外包装上的生态原产地产品标识不得被玷污或损毁。

6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、通风、干燥、避光的仓库，有防鼠、防尘、防潮设施。应单独存放，并不得与其他产品或其包装材料、配料等混放。产品不得直接接触地面、墙面，堆码高度不得高于5个外包装箱的高度。

在上述规定的贮运条件下，产品自生产之日起，保质期为18个月。