

Q/LLBK

山西洛兰贝卡农业开发有限公司企业标准

Q/LLBK0001S-2017

食用南瓜籽油

2017-08-21 发布

2017-09-21 实施

山西洛兰贝卡农业开发有限公司 发布

前　　言

本标准编写时，格式按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求编写。

本标准制定时，主要技术指标参考了 GB 2716-2005《食用植物油卫生标准》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》和 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》。

本标准由山西洛兰贝卡农业开发有限公司提出。

本标准由山西洛兰贝卡农业开发有限公司负责起草。

本标准主要起草人：王冬冬 刘峰

食用南瓜籽油

1 范围

本标准规定了食用南瓜籽油的技术要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以南瓜籽为原料，经清理、蒸制、压榨、离心分离、脱胶、脱酸、水化、脱水、脱色、脱臭、过滤、灌装、包装加工而成的食用南瓜籽油。

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 5009.168	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 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 5529	植物油脂检验 杂质测定法
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 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 19641	食品安全国家标准 食用植物油料
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
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[2005] 第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原料

南瓜籽应符合 GB 19641 和国家相关标准及规定的要求。

3.2 生产用水

应符合 GB 5749 的要求。

3.3 食品添加剂

食品添加剂质量应符合国家相应产品标准及规定的要求。

3.4 质量要求

3.4.1 特征指标

应符合表 1 的规定。

表 1 特征指标

项 目	指 标	
折光指数(n^{20})	1.4600~1.4900	
相对密度(d_{20}^{20})	0.9000~0.9400	
碘值(以 I ₂ 计)/(g/100g)	10~50	
皂化值(以 KOH 计)/(mg/g)	170~210	
不皂化物/(g/kg)	\leq 15	
脂肪酸的组成/(%)	棕榈酸 C _{16:0}	8.0~20.0
	棕榈-烯酸 C _{16:1}	ND~2.0
	硬脂酸 C _{18:0}	4.0~10.0
	油 酸 C _{18:1}	15.0~30.0
	亚油酸 C _{18:2}	40.0~65.0
	亚麻酸 C _{18:3}	ND~2.0

注：ND 表示未检出，含量≤0.05%。

3.4.2 质量指标

应符合表 2 的规定。

表 2 质量指标

项 目	指 标
色泽(罗维朋比色槽 25.4mm) \leq	黄 7.0 红 3.0
气味、滋味	正常, 无异味
透明度	澄清、透明
水分及挥发物/(%) \leq	0.10
不溶性杂质/(%) \leq	0.05
酸价(KOH)/(mg/g) \leq	3
过氧化值/(g/100g) \leq	0.25
加热试验(280℃)	无析出物, 罗维朋比色: 黄色值不变, 红色值增加小于 1.0
含皂量/(%) \leq	0.03
溶剂残留量 ^a /(mg/kg)	不得检出
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) \leq	0.08
总砷(以 As 计)/(mg/kg) \leq	0.1
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg) \leq	10
苯并[a]芘/(μg/kg) \leq	10
农药残留限量	按 GB 2763 执行

注: a 溶剂残留量小于 10 mg/kg 时, 视为未检出

3.4.3 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的要求。

3.4.4 净含量

应符合《定量包装食品计量监督管理办法》的要求。

3.4.5 真实性要求

食用南瓜籽油不得掺有其他食用油和非食用油。

4 生产过程卫生要求

应符合 GB 8955 的规定。

5 试验方法

5.1 特征指标

5.1.1 折光指数

按 GB/T 5527 规定的方法测定。

5.1.2 相对密度

按 GB 5526 规定的方法测定

5.1.3 碘值

按 GB/T 5532 规定的方法测定。

5.1.4 皂化值

按 GB/T 5534 规定的方法测定。

5.1.5 不皂化物

按 GB/T 5535.1 规定的方法测定。

5.1.6 脂肪酸组成

按 GB 5009. 168 规定的方法测定。

5.2 质量指标

5.2.1 色泽

按 GB/T 22460 规定的方法测定。

5.2.2 气味、滋味、透明度

按 GB/T 5525 规定的方法测定。

5.2.3 水分及挥发物

按 GB 5009. 236 规定的方法测定。

5.2.4 不溶性杂质

按 GB/T 5529 规定的方法测定。

5.2.5 酸价

按 GB 5009. 229 规定的方法测定。

5.2.6 过氧化值

按 GB 5009. 227 规定的方法测定。

5.2.7 加热试验

按 GB/T 5531 规定的方法测定。

5.2.8 含皂量

按 GB/T 5533 规定的方法测定。

5.2.9 溶剂残留量

按 GB 5009. 262 规定的方法测定。

5.2.10 铅

按 GB 5009. 12 规定的方法测定。

5.2.11 总砷

按 GB 5009. 11 规定的方法测定。

5.2.12 黄曲霉毒素 B₁

按 GB 5009. 22 规定的方法测定。

5.2.13 苯并[a]芘

按 GB 5009. 27 规定的方法测定。

5.2.14 农药残留限量

按 GB 2763 规定的方法测定。

5.3 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批

同一批投料、同一条生产线、同一班次生产的同一品种、同一规格、同一生产日期和批号的产品为一批。

6.2 抽样

从同一规格、同一批次产品中，随机抽取样品 2 个独立包装（不少于 3L；大包装油按照 GB/T 5524 的要求扦样，混匀后进行分装），将所抽样品分成 2 份，1 份用于检验，1 份留样备检。

6.3 出厂检验

6.3.1 出厂检验项目

净含量、色泽、气味、滋味、透明度、水分及挥发物、不溶性杂质、酸价、过氧化值、溶剂残留量以及国家相关规定的要求。

6.3.2 判定规则

出厂检验项目全部符合本标准要求时，判定为合格；检验结果不符合本标准时，使用备检样品对不合格项目进行复检，如复检结果仍有 1 项不合格，则该批产品判定为不合格品。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验应每半年进行一次，或有下列情况之一时也应进行检验：

- a) 新产品投产或是老产品转厂生产时；
- b) 原材料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 产品停产半年以上，重新恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管部门或用户提出型式检验要求时。

6.4.2 型式检验项目

本标准质量要求中规定的全部项目。

6.4.3 判定规则

检验项目全部符合本标准要求时，该批产品判定为合格；检验结果不符合本标准要求时，使用备检样品对不合格项目进行复检，复检结果符合本标准要求时则该批产品判定为合格；如复检结果仍有 1 项不合格，则该批产品判定为不合格品。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求。

包装运输图示标志应符合 GB/T 191 的要求。

7.2 包装

产品包装为玻璃瓶，玻璃瓶及盖应符合国家相关标准及规定的要求。

运输包装为瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的要求。

7.3 运输

产品运输时应使用食品专用车，不得与有毒有害物品混装、混运。

7.4 贮存

产品应贮存于食品专用库内，离墙离地存放。

常温下，产品保质期为 18 个月。