

Q/SBD

山西宝山鼎盛科技有限公司企业标准

Q/SBD0003S-2017

食用菜籽葵花籽亚麻籽调和油

2017-8-25 发布

2017-9-25 实施

山西宝山鼎盛科技有限公司 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》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB/T 1536-2003《菜籽油》、GB/T 10464-2003《葵花籽油》、GB/T 8235-2008《亚麻籽油》。

本标准由山西省山西宝山鼎盛科技有限公司提出。

本标准由山西宝山鼎盛科技有限公司负责起草。

本标准主要起草人：顾盟 姚立祥 王晋伟

食用菜籽葵花籽亚麻籽调和油

1 范围

本标准规定了食用菜籽葵花籽亚麻籽调和油的技术要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以菜籽油、葵花籽油、亚麻籽油食用油为原料，压榨工艺加工而成的食用菜籽葵花籽亚麻籽调和油。

2 规范性引用文件

下列文件对于本标准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/T 1536	菜籽油
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
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 食品中总砷和无机砷的测定方法
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/T 5009.37	食用植物油卫生标准的分析方法
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含量的测定
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	动植物油脂检验 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 5532	动植物油脂 碘值的测定
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	生活饮用水标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸和双瓦楞纸
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8235	亚麻籽油
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 10464	葵花籽油
GB/T 17374	食用植物油销售包装
GB/T 17756	色拉油通用技术条件

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

菜籽油应符合 GB/T 1536H 中低芥酸一级或二级的要求。

葵花籽油应符合 GB/T 10464 中一级的要求。

亚麻籽油应符合 GB/T 8235 中一级的要求。

3.2 生产用水

应符合 GB 5749 的要求。

3.3 质量要求

3.3.1 特征指标

应符合表 1 的规定

表 1 特征性指标

项 目		指 标
折光指数/（n ²⁰ ）		1.4560～1.4850
相对密度/（d ²⁰ ₂₀ ）		0.9020～0.9400
碘值以 I ₂ 计/（g/100g）		107～180
皂化值（KOH） /（mg/g）		170～195
不皂化物/（g/kg） ≤		15
脂肪酸组成（%）	棕榈酸 C _{16:1} C _{16:0}	3.8～7.4
	棕榈油酸 C _{16:1}	ND～0.4
	硬脂酸 C _{18:0}	1.8～5.0
	油酸 C _{18:1}	30.2～52.8
	亚油酸 C _{18:2}	30.0～50.2
	亚麻酸 C _{18:3}	6.1～12.5
亚油酸与亚麻酸比值	（4-6）：1	
注：ND 表示未检出，含量≤0.05%。		

3.3.2 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）	≤ 黄 30 红 3.5
气味、滋味	正常，无异味
透 明 度	澄清、透明
水分及挥发物/（%）	≤ 0.10
不溶性杂质/（%）	≤ 0.05
烟点 /（℃）	≥ 215
冷冻试验/（0° 储藏 5.5h）	清澈、透明
酸价（KOH）/（mg/g）	≤ 3.0
过氧化值/（g/100g）	≤ 0.25
溶剂残留量/（mg/kg）	≤ 不得检出
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.1
铅（Pb）/（mg/kg）	≤ 0.05
黄曲霉毒素 B ₁ /（μg/kg）	≤ 10
苯并（a）芘/（μg/kg）	≤ 10
农药残留限量	按 GB 2763 执行
注：溶剂残留量检出值小于 10mg/kg 时，视为未检出。	

3.3.3 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

3.3.4 真实性要求

食用菜籽葵花籽亚麻籽调和油不得掺有原料油以外的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 透明度、气味、滋味

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 烟点

按 GB/T 17756 附录 B 规定的方法测定。

5.2.6 冷冻试验

按 GB/T 17756 附录 A 规定的方法测定。

5.2.8 溶剂残留量

按 GB 5009.262 规定的方法测定。

5.2.9 总砷

按 GB 5009.11 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 黄曲霉毒素 B₁

按 GB 5009.22 规定的方法测定。

5.2.12 苯并〔a〕芘

按 GB 5009.27 规定的方法测定。

5.2.13 农药残留限量

按 GB 2763 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 3 个独立包装（总量不少于 3L）。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。

包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的要求。

7.2 包装

产品包装采用 PET 瓶，应符合 GB 4806.7 的要求；玻璃瓶、马口铁罐应符合 GB/T 17374 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中，离墙离地存放。

常温下，产品保质期为 18 个月。