

# Q/HJT

## 四川汉吉腾农业开发有限公司企业标准

Q/HJT0001S-2018

### 山桐子油

四川  
备

四川省卫生和计划生育委员会  
食品安全企业标准备案专用章

备案号: 5108 00 38 S- 2018

备案日期: 2018 年 11 月 1 日

2018-08-25 发布

2018-11-01 实施

四川汉吉腾农业开发有限公司 发布

## 目 次

前言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 技术要求 .....	1
4 检验规则 .....	2
5 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期.....	3

省  
食  
案

## 前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》及《中华人民共和国标准化法》规定，按照国家卫生计生委办公厅《关于进一步加强食品安全标准管理工作的通知》要求，本公司参照 GB 2716《食品安全国家标准 食用植物油》，并结合产品特性，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》要求，起草了《山桐子油》标准，作为组织生产依据。

本标准由四川汉吉腾农业开发有限公司提出。

本标准起草单位：四川汉吉腾农业开发有限公司。

本标准主要起草人：赵正富。

本标准为首次发布。

品安  
骑

# 山桐子油

## 1 范围

本标准规定了山桐子油的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用以山桐子为原料，经过清理、除杂、低温压榨、过滤、精炼、脱臭、脱色、脱脂、脱磷、冷冻脱蜡、精滤、灌装等工艺加工制成的食用山桐子油。

## 2 规范性引用文件

本标准中引用的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，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本(包括所有的修改单)适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2716 食品安全国家标准 食用植物油
- 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 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 5009.227 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 17374 食用植物油销售包装
- GB 19641 食品安全国家标准 食用植物油料
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- NY/T 3299 植物油料中油酸、亚油酸的测定近红外光谱法
- 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》
- 国家质量监督检验检疫总局令【2009】第123号《食品标识管理规定》

## 3 技术要求

### 3.1 原辅料要求

3.1.1 山桐子应无虫蛀，无霉变，符合 GB 19641 的要求。

3.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

### 3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项	指 标	检验方法
色 泽	具有本产品应有的色泽	取适量样品置于50ml烧杯内，在自然光下，观察色泽。 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。组织形态/性状，嗅其气味，尝其滋味。
滋、气味	具有本产品固有的滋味和气味，无焦臭、酸败及其他异味	
状态	无正常视力可见外来杂质	

## 3.3 特征指标

表2 特征指标

项目	特征指标（脂肪酸组成）	检验方法
亚油酸C18:2（%）	60.0-80.0	NY/T 3299

## 3.4 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
水分及挥发物/(g/100g)	≤ 3	GB 5009.236
酸价/(KOH)(mg/g)	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.09	GB 5009.12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> /(μg/kg)	≤ 10	GB 5009.22
苯并(a)芘/(μg/kg)	≤ 10	GB 5009.27

## 3.5 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

## 3.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

## 3.7 农药残留限量

应符合GB 2763等国家标准和国家有关规定。

## 3.8 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合GB 2760的规定。

## 3.9 净含量及允许短缺量

按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》执行，依照JJF 1070中规定的方法检验。

## 3.10 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 4 检验规则

## 4.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

## 4.2 出厂检验

4.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

4.2.2 出厂检验项目包括感官要求、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量。

## 4.3 型式检验

4.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验：

- a) 产品定型时；
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产3个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时。

4.3.2 型式检验项为本标准3.2（感官要求）、3.4（理化指标）规定的全部项目。

#### 4.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

#### 4.5 抽样方法和抽样数量

4.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于1kg（不少于4个最小销售包装）的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于2kg（不少于8个最小销售包装）的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

#### 4.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现一项不合格时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。

### 5 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期

#### 5.1 标志、标签

产品标签、标签应符合GB 7718、GB 28050和国家质量监督检验检疫总局令【2009】第123号《食品标识管理规定》的规定；包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

#### 5.2 包装

包装材料和容器应符合GB/T 17374和相应的食品国家标准有关规定，封口严密，包装牢固。

#### 5.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

#### 5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味、阴凉、干燥，避光的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

#### 5.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为18个月。