



411463S-2017

南阳泰瑞生物科技股份有限公司企业标准

Q/NYTR 0001S-2017

栀子油

2017-07-05 发布

2017-07-05 实施

南阳泰瑞生物科技股份有限公司 发布

前 言

本企业依据《中华人民共和国食品安全法》，参考 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定，组织起草了《栀子油》食品安全企业标准。

本食品安全企业标准由南阳泰瑞生物科技股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵强、孙连贵

梔子油

1 范围

本标准适用于梔子油产品。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

2.1 梔子油

以梔子为原料，经软化、脱壳、挑选、粉碎处理后、压榨、精炼、灌装工艺加工而成的产品。

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 本品仅采用茜草科植物梔子的干燥成熟果实为原料（卫生部 2002 年 3 月 15 日公布《既是食品又是药品名单》中所列）。

3.1.2 梔子应符合《中国药典》2015 版一部的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
气味、滋味	具有该产品特有的气味和滋味，无异味	GB/T 5525
透明度(20℃)	澄清、透明	

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
色泽（罗维朋比色槽 25.4mm）	≤ 黄 50 红 15	GB/T 22460
水分及挥发物/（%）	≤ 0.2	GB5009.236
不溶性杂质/（%）	≤ 0.05	GB/T 5529
酸价（KOH）/（mg/g）	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值/（g/100g）	≤ 0.25	GB 5009.227
溶剂残留/（mg/kg）	≤ 不得检出	GB/T1535-2003 大豆油压榨工 艺要求

3.4 污染物限量和真菌毒素限量

3.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定，详见表 3。

表 3 污染物限量

项 目	限 量	检验方法
铅（以 Pb 计） /（mg/kg）	0.08	GB 5009.12
总砷（以 As 计） /（mg/kg）	0.1	GB5009.11
苯并[a]芘/（μ g/kg）	10	GB5009.27

3.4.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，详见表 4。

表 4 真菌毒素限量

项 目	限 量	检验方法
黄曲霉毒素 B1/（μ g/kg）	10	GB5009.22

4 生产加工过程卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 8955 的规定。

5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 标志、标签、包装、运输、贮存

6.1 标志、标签

产品标志及标签应符合 GB/T 191、GB 7718、GB28050 和标识应符合国家质量监督检验检疫总局令 2015 第 102 号的《食品标识管理规定》有关规定。

6.2 包装

产品的包装应采用符合国家食品卫生要求的玻璃瓶包装，应符合 GB 17374 的要求。其他包装材料必须符合国家标准和有关规定，包装牢固，运输中不易破损。

6.3 运输

运输工具应清洁卫生、无异味、无污染，产品不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性或有污染物品混运，产品在运输过程中应避免日晒、雨淋，，搬运时轻搬、轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

6.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的仓库内，必须有防鼠台，与地面距离≥10cm，离墙≥20cm，禁止与有毒、有害、有异味易挥发、易腐蚀、易污染等物品同库贮存。

编 制 说 明

梔子油是以梔子果实为原料，经软化、剥壳、压榨、精炼、灌装加工而成的食用植物油。根据《中华人民共和国食品安全法》和中华人民共和国标准化法》等法律法规规定，参照 GB2716《食用植物油卫生标准》制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅含量的指标严于 GB2716。

H

N

南阳泰瑞生物科技股份有限公司

2017 年 5 月 25 日

Q

B