



411893S-2021



河南爱厨植物油有限公司企业标准

Q/HAC 0001S-2021

花生油

2021-08-13 发布

2021-08-13 实施

河南爱厨植物油有限公司 发布

前 言

本标准由河南爱厨植物油有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：于新华、师小茜、张彩霞。

H N

Q B

花生油

1 范围

本标准规定了花生油的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以花生仁为原料，经筛选、蒸炒或不蒸炒、压榨、过滤工艺生产并进行灌装、封口、包装加工而成的花生油。

2 要求

2.1原料要求

2.1.1花生仁应符合 GB/T 1352 的规定。

2.2特征指标

特征指标应符合表 1 的规定。

表1 特征指标

项目	指标	检验方法
相对密度 (d ₂₀ ²⁰)	0.914-0.917	GB/T 5526
主要脂肪酸组成:		
豆蔻酸 (C14:0)	≤ 0.1	GB 5009.168
棕榈酸 (C16:0)	9.5—12.5	
棕榈油酸 (C16:1)	≤ 0.2	
十七烷酸 (C17:0)	≤ 0.1	
十七烷一烯酸 (C17:1)	≤ 0.1	
硬脂酸 (C18:0)	2.0-4.5	
油酸 (C18:1)	40.0-69.0	
亚油酸 (C18:2)	28.0-40.0	
亚麻酸 (C18:3)	≤ 0.3	
花生酸 (C20:0)	1.0-2.0	
花生一烯酸 (C20:1)	0.7-1.3	
山嵛酸 (C22:0)	2.0-4.0	
芥酸 (C22:1)	≤ 0.2	
木焦油酸 (C24:0)	0.5-2.5	
二十四碳一烯酸 (C24:1)	≤ 0.3	

2.3 感官要求

感官要求应符合表 2 的规定。

表2 感官要求

项目	要求		检验方法
	一级	二级	
性状	油状液体，20℃以下允许有半凝固状态出现		取样品一份，置入无色透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质、透明度，嗅其气味，温开水漱口后，品尝其滋味
色泽	淡黄色至橙黄色	橙黄色至棕红色	
气、滋味	具有花生油应有的香味和滋味，无异味	具有花生油应有的气味和滋味，无异味	
透明度（20℃）	澄清、透明	澄清、透明	
杂质	无肉眼可见外来杂质		

2.4 理化指标

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
	一级	二级	
水分及挥发物，% ≤	0.10	0.10	GB 5009.236
不溶性杂质，% ≤	0.05	0.05	GB/T 15688
酸价（KOH），mg/g ≤	0.62	0.92	GB 5009.229
过氧化值，g/100g ≤	0.046	0.051	GB 5009.227
加热试验（280℃）	无析出物，油色不变	无析出物，油色不变	GB/T 5531
溶剂残留量，mg/kg	不得检出 ^a		GB 5009.262
总砷（以As计），mg/kg ≤	0.1		GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.1		GB 5009.12
苯并（a）芘 [*] ，μg/kg ≤	9.5		GB 5009.27
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg ≤	20		GB 5009.22
*苯并（a）芘的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；			
a检出值小于10mg/kg时，视为未检出。			

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB 8955的规定。

2.7 其它要求

农药残留限量应符合GB 2763的规定，污染物限量应符合GB 2762的规定，真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

3 检验

出厂检验检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以花生仁为原料，经筛选、蒸炒或不蒸炒、压榨、过滤工艺生产并进行灌装、封口、包装加工而成的花生油。

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》的有关规定，参照GB 2716《食品安全国家标准 植物油》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中苯并（a）芘的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南爱厨植物油有限公司

H N
Q B