



411911S-2022



南召县金蕾农业文化产业园科技发展有限公司企业标准

Q/NJL 0001S-2022

杜仲籽油

2022-07-18 发布

2022-07-18 实施

南召县金蕾农业文化产业园科技发展有限公司 发布

前 言

本标准由南召县金蕾农业文化产业园科技发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李廷刚、王志强、岳灵、姚恒。

H N

Q B

杜仲籽油

1 范围

本标准规定了杜仲籽油的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以杜仲籽为原料，经去杂、分离壳仁、粉碎、压榨、精炼、过滤、灌装、包装而成的杜仲籽油。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 杜仲籽应清洁、卫生、无污染、无虫害、符合GB 2762和GB 2763的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 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
状 态	油状液体	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、透明度、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品尝其滋味
色 泽	淡黄色至棕黄色	
气味、滋味	具有本品应有的气味、滋味，无酸败、无异味	
透明度	澄清、透明	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀	

2.3 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 40，红 3.0	GB/T 22460
酸价（KOH），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值，g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
水分及挥发物，g/100g	≤ 0.20	GB 5009.236
不溶性杂质，g/100g	≤ 0.10	GB/T 15688
含皂量，g/100g	≤ 0.03	GB/T 5533

总砷（以As计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11	
铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.12	
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	10.0	GB 5009.22	
溶剂残留量 ^a ，mg/kg		不得检出	GB 5009.262	
*苯并（α）芘，μg/kg	≤	8.0	GB 5009.27	
脂肪酸组成	α-亚麻酸（C18:3），%	≥	45.0	GB 5009.168
	油酸（C18:1），%	≥	13	GB 5009.168
	亚油酸（C18:2），%	≥	10	GB 5009.168
	棕榈酸（C16:0），%	≥	6.0	GB 5009.168
	硬脂酸（C18:0），%	≥	2.0	GB 5009.168
注：*苯并（α）芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。				
^a 检出值小于 10 mg/kg 时，视为未检出。				

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

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

2.6 其它要求

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

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分及挥发物、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。

编制说明

本标准适用于以杜仲籽为原料，经去杂、分离壳仁、粉碎、压榨、精炼、过滤、灌装、包装而成的杜仲籽油。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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中的苯并（a）芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南召县金蕾农业文化产业园科技发展有限公司

H N

Q B