



412382S-2022



河南中大恒源生物科技股份有限公司企业标准

Q/HZD 0105S-2022

---

# 杜仲籽油

2022-08-29 发布

2022-08-29 实施

---

河南中大恒源生物科技股份有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南中大恒源生物科技股份有限公司提出。

本标准起草单位：河南中大恒源生物科技股份有限公司。

本标准主要起草人：李桃欢、章文晋、潘天义、宋亚旭、焦军伟。

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，经过去杂、分离壳仁、对籽仁进行物理压榨、过滤、脱胶（柠檬酸）、脱酸（氢氧化钠）、脱色（活性白土）、脱臭（真空）、灌装等步骤生产而成的杜仲籽油。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 杜仲籽应符合 LS/T 3117 的规定。

2.1.2 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.3 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。

2.1.4 活性白土应符合 GB 25571 的规定。

2.1.5 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
性状	透明油状液体	取适量试样，在自然光下观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，品其滋味。
滋味、气味	具有该品特有的滋味、气味、无异味	
色泽	黄棕色	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

### 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
水分及挥发物, %	≤ 0.2	GB 5009.236
不溶性杂质, %	≤ 0.1	GB/T 15688
酸价 (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
含皂量, g/100g	≤ 0.03	GB/T 5533
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅 (Pb), mg/kg	≤ 0.08	GB 5009.12

黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	10	GB 5009.22	
苯并(a)芘*, μg/kg	≤	8	GB 5009.27	
溶剂残留量 <sup>a</sup> , mg/kg		不得检出	GB 5009.262	
脂肪酸组成(占总脂肪酸含量比)	α-亚麻酸(C18:3), g/100g	≥	45	GB 5009.168
	油酸(C18:1), g/100g	≥	13	
	亚油酸(C18:2), g/100g	≥	10	
	棕榈酸(C16:0), g/100g	≥	6	
	硬脂酸(C18:0), g/100g	≥	2	
*苯并(a)芘指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 注: <sup>a</sup> 当溶剂残留量检出值小于10mg/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 的规定。

#### 2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定;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;新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

### 3 检验

出厂检验项目为感官要求、水分及挥发物、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量。

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，经过去杂、分离壳仁、对籽仁进行物理压榨、过滤、脱胶（柠檬酸）、脱酸（氢氧化钠）、脱色（活性白土）、脱臭（真空）、灌装等步骤生产而成的杜仲籽油。

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，参照 GB 2716《食品安全国家标准 植物油》的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）芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

河南中大恒源生物科技股份有限公司

Q B