



412383S-2022



河南中大恒源生物科技股份有限公司企业标准

Q/HZD 0106S-2022

翅果油

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

翅果油

1 范围

本标准规定了翅果油的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以翅果仁为原料，经粉碎、萃取（植物油抽提溶剂）、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翅果油。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 翅果仁应清洁卫生、无霉变、无杂质虫蛀污染，并符合 GB 19641 的规定。

2.1.2 植物油抽提溶剂应符合 GB 16629 的规定。

2.1.3 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.4 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。

2.1.5 活性白土应符合 GB 25571 的规定。

2.1.6 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	淡黄色	
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
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.08	GB 5009.12

黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg		≤	10	GB 5009.22
苯并(a)芘*, μg/kg		≤	8	GB 5009.27
溶剂残留量 ^a , mg/kg			不得检出	GB 5009.262
脂肪酸组成(占总脂肪酸含量比)	油酸(C18:1), g/100g	≥	28	GB 5009.168
	亚油酸(C18:2), g/100g	≥	42	
	亚麻酸(C18:3), g/100g	≥	5	
*苯并(a)芘指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 注: ^a 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、溶剂残留量、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

本标准适用于以翅果仁为原料，经粉碎、萃取（植物油抽提溶剂）、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翅果油。

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