



412714S-2022



河南省联兴油茶产业开发有限公司企业标准

Q/HLY 0004S-2022

---

# 甘油二酯油

2022-09-26 发布

2022-09-26 实施

---

河南省联兴油茶产业开发有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省联兴油茶产业开发有限公司提出。

本标准由河南省联兴油茶产业开发有限公司起草。

本标准主要起草人：陈世法、袁茂春、陈海霞、王生辉。

H N

Q B

# 甘油二酯油

## 1 范围

本标准规定了甘油二酯油的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以山茶油、菜籽油、花生油、芝麻油、葵花籽油、棕榈油、玉米油、大豆油、橄榄油、核桃油、亚麻籽油、米糠油中的一种或者几种为主要原料，以脂肪酶制剂、水、甘油为辅料，通过脂肪酶催化，经蒸馏分离、脱色（活性白土）、脱臭等工艺制成甘油二酯油。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 甘油二酯油应符合原卫生部公告（2009 第 18 号）的规定。
- 2.1.3 山茶油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 核桃油应符合 GB/T 22327 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 亚麻籽油应符合 GB/T 8235 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 米糠油应符合 GB/T 19112 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 脂肪酶应符合 GB/T 23535 的规定。
- 2.1.16 活性白土应符合 GB 25571 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	
	一级	二级		
甘油二酯含量/ (%)	≥	80	40	GB/T 26636
甘油三酯含量/ (%)	≤	18	58	GB/T 26636
单干酯含量/ (%)	≤	1.5		GB/T 26636
游离脂肪酸含量/ (%)	≤	0.5		NY/T 1797
酸价 (KOH) / (mg/g)	≤	1.5		GB 5009.229
过氧化值/ (g/100g)	≤	0.2		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 <sub>1</sub> / (μg/kg)	≤	10		GB 5009.22
*苯并 (α) 芘 / (μg/kg)	≤	9		GB 5009.27
溶剂残留量 <sup>a</sup> / (mg/kg)	≤	10		GB 5009.262
*本标准中苯并 (α) 芘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。				

### 2.4 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、游离脂肪酸含量、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

本标准适用于以山茶油、菜籽油、花生油、芝麻油、葵花籽油、棕榈油、玉米油、大豆油、橄榄油、核桃油、亚麻籽油、米糠油中的一种或者几种为主要原料，以脂肪酶制剂、水、甘油为辅料，通过脂肪酶催化，经蒸馏分离、脱色（活性白土）、脱臭等工艺制成甘油二酯油。

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

河南省联兴油茶产业开发有限公司

Q B