



412497S-2022



商丘市佳佰其食品有限公司企业标准

Q/SJS 0002S-2022

石磨水代法葵花仁油

2022-09-08 发布

2022-09-08 实施

商丘市佳佰其食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市佳佰其食品有限公司提出。

本标准起草单位：商丘市佳佰其食品有限公司。

本标准主要起草人：李红亚。

H N

Q B

石磨水代法葵花仁油

1 范围

本标准规定了石磨水代法葵花仁油的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以葵花仁为原料，经筛选、淘洗、炒制、扬烟冷却、磨浆、兑浆搅油、振荡分油、过滤、沉淀、灌装、包装而成的石磨水代法葵花仁油。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 葵花仁应符合 GB/T 11764 和 GB 19641 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
性 状	液态油状	取适量样品，倒入一洁净烧杯中，在自然光下，肉眼观察其色泽、性状、透明度及有无杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	浅黄色至橙黄色	
透明度（20℃）	澄清透明，允许微浊	
气、滋味	具有葵花仁油固有的气味和滋味、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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
水分及挥发物含量，%	≤ 0.2	GB 5009.236
不溶性杂质含量，%	≤ 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
加热试验（280℃）	无析出物，油色不变	GB/T 5531
溶剂残留量，mg/kg	≤ 20	GB 5009.262
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	≤ 10.0	GB 5009.22
*苯并[α]芘，μg/kg	≤ 9.0	GB 5009.27

注：*苯并[α]芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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

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、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值、加热试验（280℃）、溶剂残留量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以葵花仁为原料，经筛选、淘洗、炒制、扬烟冷却、磨浆、兑浆搅油、振荡分油、过滤、沉淀、灌装、包装而成的石磨水代法葵花仁油。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，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中苯并[α]芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘市佳佰其食品有限公司

H N
Q B