



413216S-2023



河南省淇花食用油有限公司企业标准

Q/HQS 0002S-2023

高油酸花生油

2023-10-11 发布

2023-10-11 实施

河南省淇花食用油有限公司 发布

前 言

本标准由河南省淇花食用油有限公司提出。

本标准起草单位：河南省淇花食用油有限公司共同提出并起草。

本标准主要起草人：连建伟，郭珊珊、芦岩、陈秀、张诗雨、魏龙飞。

本标准自实施之日起代替 Q/HQS 0002S-2019。

H N

Q B

高油酸花生油

1 范围

本标准规定了高油酸花生油的要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以高油酸品种花生仁为原料，经清理、破碎、轧胚、蒸炒、压榨、包装加工而制成的高油酸花生油。

2 要求

2.1 原料要求

高油酸品种花生仁应清洁卫生、无污染、无霉变，并符合GB/T 1532、GB 19641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
色泽	淡黄色至棕红色	GB/T 5009.37
透明度	常温下呈透明油状液体	GB/T 5525
气味、滋味	具有花生油固有的气味、滋味，无异味	

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	
水分及挥发性物, %	≤	0.15	GB 5009.236
不溶性杂质, %	≤	0.05	GB/T 15688
加热试验(280℃)	允许微量析出物和油色变深		GB/T 5531
酸价(KOH), mg/g	≤	2.5	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
溶剂残留量 ^a , mg/kg	不得检出		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
*苯并(a)芘, μg/kg	≤	8.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	20	GB 5009.22
油酸(C _{18:1}), %	≥	72	GB 5009.168

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

^a溶剂残留量<10mg/kg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

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

出厂检验项目包括感官要求、酸价、过氧化值、加热试验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以高油酸品种花生仁为原料，经清理、破碎、轧胚、蒸炒、压榨、包装加工而制成的高油酸花生油。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》、GB/T 1534《花生油》的要求制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中苯并（a）芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省淇花食用油有限公司

H N

Q B