



4 11667S-2023

安阳光华粮油有限公司企业标准

Q/AGL 0006S-2023

高油酸花生油

2023-06-12 发布

2023-06-12 实施

安阳光华粮油有限公司 发布

前 言

本标准由安阳光华粮油有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：高会峰、张彦春、任素伟。

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、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以高油酸花生仁为原料，经清理、破碎、轧胚、蒸炒、压榨、过滤等主要工艺加工制成的高油酸花生油。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1高油酸花生仁应符合 NY/T 3250 或 GB 19641 的规定。

2.1.2生产用水应符合 GB 5749 的要求。

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	具有产品应有的色泽	取适量样品置于一洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察其色泽、状态、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味；或
滋味、气味	具有花生油应有的滋味和气味， 无焦臭、酸败及其他异味	
状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物	按照 GB 2716 规定的方法进行检验

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，%	≤ 0.15	GB 5009.236
不溶性杂质，%	≤ 0.05	GB/T 15688
酸价（KOH），mg/g	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值，g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
加热试验（280℃）	允许微量析出物和有色变深	GB/T 5531
^a 溶剂残留量，mg/kg	不得检出	GB 5009.262
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.22
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.08	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*苯并（a）芘，μg/kg	≤ 9	GB 5009.27
油酸（C _{18:1} ）（以所占脂肪酸总量的 比例计），%	≥ 72.0	GB 5009.168

注 1: a 溶剂残留量检出值 $<10\text{mg/kg}$ 时, 视为未检出;

注 2: *苯并(a)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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 8955 的规定。

2.6 其他要求

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、水分及挥发物、酸价、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以高油酸花生仁为原料，经清理、破碎、轧胚、蒸炒、压榨、过滤等主要工艺加工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》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

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。

安阳光华粮油有限公司

H N

Q B