



412099S-2023



伊川县香满堂食品有限公司企业标准

Q/YXMT 0001S-2023

花生油

2023-07-10 发布

2023-07-10 实施

伊川县香满堂食品有限公司 发布

前 言

本标准由伊川县香满堂食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：司静乐、牛义娜。

H N

Q B

花生油

1 范围

本标准规定了花生油的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以花生仁为原料，经筛选、炒制、压榨、过滤、精炼、灌装、包装加工而成的花生油。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.2 主要物理参数和基本组成

花生油的主要物理参数和基本组成见表 1。这些组成和参数表示了花生油的基本特性，当被用于真实性判定时，仅作参考使用。

表 1 花生油主要物理参数和基本组成

项目	指标	检验方法
相对密度 (d_{20}^{20})	0.914~0.917	GB/T 5526
脂肪酸组成/(%)		
豆蔻酸(C14:0)	≤ 0.1	GB 5009.168
棕榈酸(C16:0)	8.0~14.0	
棕榈油酸(C16:1)	≤ 0.2	
十七烷酸(C17:0)	≤ 0.1	
十七烷一烯酸(C17:1)	≤ 0.1	
硬脂酸(C18:0)	1.0~4.5	
油酸(C18:1)	35.0~69.0	
亚油酸(C18:2)	13.0~43.0	
亚麻酸(C18:3)	≤ 0.3	
花生酸(C20:0)	1.0~2.0	
花生一烯酸(C20:1)	0.7~1.7	
山嵛酸(C22:0)	1.5~4.5	
芥酸(C22:1)	≤ 0.3	
木焦油酸(C24:0)	0.5~2.5	
二十四碳一烯酸(C24:1)	≤ 0.3	

2.3 感官要求

感官要求应符合表 2 的规定。

表 2 感官要求

项 目	要求		检验方法
	一级	二级	
色泽	淡黄色至橙黄色	橙黄色至棕红色	GB/T 5009.37
状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见的外来异物		GB/T 5525
气、滋味	具有花生油应有的气味和滋味，无异味		
透明度	澄清、透明	允许微浊	

2.4 理化指标

理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项 目	指 标		检验方法	
	一级	二级		
酸价/(KOH)/(mg/g)	≤	1.5	3.0	GB 5009.229
过氧化值/(g/100g)	≤	0.15	0.25	GB 5009.227
水分及挥发物含量/(%)	≤	0.1	0.15	GB 5009.236
不溶性杂质含量/(%)	≤	0.05	0.05	GB/T 15688
加热试验(280℃)	无析出物，油色不变		允许微量析出物和油色变深	GB/T 5531
溶剂残留量 ^a /(mg/kg)	≤	不得检出		GB 5009.262
*苯并(α)芘, μg/kg	≤	9		GB 5009.27
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤	20		GB 5009.22
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤	0.1		GB 5009.11
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤	0.08		GB 5009.12
*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。				
a溶剂残留量检出值<10mg/kg 时，视为未检出。				

2.5 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。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8955 的规定。

2.7 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、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以花生仁为原料，经筛选、炒制、压榨、过滤、精炼、灌装、包装加工而成的花生油。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》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）芘的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

伊川县香满堂食品有限公司

H N

Q B