



412626S-2024

中花粮油（河南）有限公司企业标准

Q/ZHLY 0011S-2024

高油酸花生油

2024-10-16 发布

2024-10-16 实施

中花粮油（河南）有限公司 发布

前 言

本标准由中花粮油（河南）有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：徐国良、张跃鹏、王金。

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术语和定义、要求、检验规则、检验方法等。

本标准适用于以高油酸花生仁为原料，经压榨工艺制取，经过滤工艺中的全部或部分工序加工而成的可食用成品花生油。

高油酸花生油按品质不同分为一级和二级两个等级。

2 术语和定义

高油酸花生油

使用高油酸花生仁制取的、油酸含量大于 72%的，可供人食用的花生油。

3 要求

3.1 原料要求

3.1.1 花生仁：应符合 GB/T 1532 和 GB 19641 的规定。

3.2 主要物理参数和基本组成

高油酸花生油的主要物理参数和基本组成见表 1。

表 1 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) \leq	0.1
	棕榈酸 (C16:0)	5.0~12.0
	棕榈油酸 (C16:1) \leq	0.2
	十七烷酸 (C17:0) \leq	0.1
	十七烷一烯酸 (C17:1) \leq	0.1
	硬脂酸 (C18:0)	1.0~4.5
	油酸 (C18:1) \geq	72.0
	亚油酸 (C18:2)	1.5~30.0
	亚麻酸 (C18:3) \leq	0.3
	花生酸 (C20:0)	0.2~2.0
	花生一烯酸 (C20:1)	0.2~5.0
	山萘酸 (C22:0)	0~5.5
	芥酸 (C22:1) \leq	0.5
	木焦油酸 (C24:0)	0.2~4.0
二十四碳一烯酸 (C24:1) \leq	0.3	

3.3 感官要求

感官要求应符合表 2 的规定。

表 2 感官要求

项 目	指 标		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 22460
气味、滋味	具有花生油固有的气味和滋味，无异味		GB/T 5525
透明度	澄清、透明	允许微浊	GB/T 5525

3.4 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) \leq	1.5	3.0	GB 5009.229
过氧化值/(g/100g) \leq	0.15	0.25	GB 5009.227
水分及挥发物含量/(%) \leq	0.10	0.15	GB 5009.236
不溶性杂质含量/(%) \leq	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, 但不得变黑	GB/T 5531
溶剂残留量/(mg/kg)	不得检出	不得检出	GB 5009.262
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg) \leq	10	10	GB 5009.22
*苯并(a)芘/(μg/kg) \leq	5	8	GB 5009.27
总砷(以 As 计)/(mg/kg) \leq	0.1	0.1	GB 5009.11
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) \leq	0.08	0.08	GB 5009.12

注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;
溶剂残留检出值<10mg/kg 时, 视为未检出。

3.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

3.6 生产加工过程卫生要求

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

3.7 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。

4 检验

出厂检验项目包括：感官要求、酸价、过氧化值、水分及挥发物含量、不溶性杂质含量、溶剂残留量、加热试验（280℃）。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花生仁为原料，经压榨工艺制取，经过滤工艺中的全部或部分工序加工而成的可食用成品花生油。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》制定本企业标准，作为企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

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。

中花粮油（河南）有限公司