



410934 S-2024



安阳九安功能食品科技开发有限公司企业标准

Q/AJG 0007S-2024

高油酸植物油（分装）

2024-04-18 发布

2024-04-18 实施

安阳九安功能食品科技开发有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A、附录 B 与附录 C 为规范性附录。

本标准由安阳九安功能食品科技开发有限公司提出。

本标准由九安功能食品科技开发有限公司与河南省纳普生物技术有限公司共同起草。

本标准主要起草人：张海希、于立芹、朱杰、王力晶、高爽。

H N
Q B

高油酸植物油（分装）

1 范围

本标准规定了高油酸植物油（分装）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以高油酸葵花籽油、高油酸花生油、高油酸菜籽油中的一种为原料，经分装、包装制成的高油酸植物油（分装）。

根据原料不同分为：高油酸葵花籽油、高油酸花生油、高油酸菜籽油。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 高油酸葵花籽油应符合 GB 2716 和附录 A 的规定。

2.1.2 高油酸花生油应符合 GB 2716 和附录 B 的规定。

2.1.3 高油酸菜籽油应符合 GB 2716 和附录 C 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	液体	取适量试样于烧杯中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状、杂质、透明度，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气味、滋味，无异味	
透明度	澄清透明，允许微量沉淀	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许少量原料物质沉淀	

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	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值，g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.08	GB 5009.12
a 溶剂残留量，mg/kg	不得检出	GB 5009.262
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 10	GB 5009.22

*苯并（ α ）芘， $\mu\text{g/kg}$	$\leq$	8	GB 5009.27
油酸（ $\text{C}_{18:1}$ ），%	$\geq$	75	GB 5009.168
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			
a 溶剂残留量 $\leq 10\text{ mg/kg}$ 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 其他要求

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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

附 录 A
(规范性附录)

高油酸葵花籽油的质量要求

本产品所用高油酸葵花籽油是以葵花籽为原料，经去杂、去石、轧胚、蒸炒、压榨、脱胶、脱色、脱酸、脱臭、脱蜡等工艺制成。

A.1 感官要求

应符合表 A.1 的规定。

表 A.1 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	取适量试样于烧杯中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、透明度，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
透明度	澄清、透明	允许浑浊	
气味、滋味	无异味、口感好	具有葵花籽油固有的气味和滋味、无异味	

A.2 理化指标

应符合表 A.2 的规定。

表A.2 理化指标

项 目	指 标		检验方法
	一级	二级	
水分及挥发物， %	≤ 0.08	0.12	GB 5009.236
不溶性杂质， %	≤ 0.05	0.05	GB/T 15688
酸价（以 KOH 计）， mg/g	≤ 0.6	2.0	GB 5009.229
过氧化值， g/100g	≤ 0.18	0.23	GB 5009.227
铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤ 0.08		GB 5009.12
总砷（以 As 计）， mg/kg	≤ 0.1		GB 5009.11
溶剂残留量, mg/kg	不得检出		GB 5009.262
苯并（a）芘， μg/kg	≤ 8		GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ ， μg/kg	≤ 10		GB 5009.22

A.3 基本组成

应符合表 A.3 的规定。

表A.3 基本组成

项目		指标			检验方法
		葵花籽油	中油酸葵花 籽油	高油酸葵花籽 油	
脂肪酸组成, %	肉豆蔻 (C14: 0)	≤2.0	ND~1.0	ND~0.1	GB 5009.168
	棕榈酸 (C16: 0)	5.0~7.6	4.0~5.5`	2.6~5.0	
	十七烷酸 (C17: 0)	≤0.2	ND~0.05	ND~0.1	
	十七碳一烯酸 (C17: 1)	≤0.1	ND~0.06	ND~0.1	
	油酸 (C18: 1)	14.0~39.4	43.1~71.8	75~90.7	
	亚油酸 (C18: 2)	48.3~74.0	18.7~45.3	2.1~17	
	亚麻酸 (C18: 3)	≤0.3	ND~0.5	ND~0.3	
	花生酸 (C20: 0)	0.1~0.5	0.2~0.4	0.2~0.5	
	花生一烯酸 (C20: 1)	≤0.3	0.2~0.3	0.1~0.5	
	山嵛酸 (C22: 0)	0.3~1.5	0.6~1.1	0.5~1.6	
	芥酸 (C22: 1)	≤0.3	ND	ND~0.3	
	二十二碳二烯酸 (C22: 2)	≤0.3	ND~0.09	ND	
	木焦油酸 (C24: 0)	≤0.5	0.3~0.4`	ND~0.5	

QB

附 录 B
(规范性附录)

高油酸花生油的质量要求

本产品所用高油酸花生油是以高油酸品种花生仁为原料，经清理、破碎、轧胚、蒸炒、压榨等工艺制成。

A.1 感官要求

应符合表 A.1 的规定。

表 A.1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	淡黄色至棕红色	取适量试样于烧杯中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、透明度，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
透明度	常温下呈透明油状液体	
气味、滋味	具有花生油固有的气味、滋味，无异味	

A.2 理化指标

应符合表 A.2 的规定。

表A.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 ≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值，g/100g ≤	0.25	GB 5009.227
总砷（以As计），mg/kg ≤	0.1	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.08	GB 5009.12
溶剂残留量,mg/kg	不得检出	GB 5009.262
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg ≤	10	GB 5009.22
苯并（a）芘，μg/kg ≤	8	GB 5009.27
油酸（C _{18:1} ），% ≥	72	GB 5009.168

附 录 C
(规范性附录)

高油酸菜籽油的质量要求

本产品所用高油酸菜籽油是以油菜籽为原料，经清筛、微波炒籽、压榨、精炼等工艺制成。

A.1 感官要求

应符合表 A.1 的规定。

表 A.1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	淡黄色至深褐色或黑色	取适量试样于烧杯中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、透明度，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
透明度	常温下呈油状液体	
气味、滋味	具有菜籽油固有的气味、滋味，无异味	

A.2 理化指标

应符合表 A.2 的规定。

表A.2 理化指标

项 目	指 标				检验方法
	一级	二级	三级	四级	
水分及挥发物，%	≤ 0.05	0.05	0.10	0.20	GB 5009.236
不溶性杂质，%	≤	0.05			GB/T 15688
酸价（KOH），mg/g	≤ 0.2	0.3	1.0	3.0	GB 5009.229
过氧化值，g/100g	≤	0.25			GB 5009.227
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.08			GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.1			GB 5009.11
溶剂残留量,mg/kg	≤	不得检出			GB 5009.262
苯并（α）芘，μg/kg	≤	8			GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	10			GB 5009.22

A.3 基本组成

应符合表 A.3 的规定。

表A.3 基本组成

项目	指标	检验方法
----	----	------

脂肪酸组成，%	肉豆蔻（C14： 0）	ND~0.2	GB 5009.168
	棕榈酸（C16： 0）	2.5~7.0	
	棕榈一烯酸（C16： 1）	ND~0.6	
	十七烷酸（C17： 0）	ND~0.3	
	十七碳一烯酸（C17： 1）	ND~0.3	
	硬脂酸（C18： 0）	0.8~3.0	
	油酸（C18： 1）	72.0~78.0	
	亚油酸（C18： 2）	8.0~15.0	
	亚麻酸（C18： 3）	3.0~8.0	
	花生酸（C20： 0）	0.2~1.2	
	花生一烯酸（C20： 1）	0.1~4.3	
	花生二烯酸（C20： 2）	ND~0.1	
	山嵛酸（C22： 0）	ND~0.6	
	芥酸（C22： 1）	ND~3.0	
	二十二碳二烯酸（C22： 2）	ND~0.1	
	木焦油酸（C24： 0）	ND~0.3	
	二十四碳一烯酸（C24： 1）	ND~0.4	

编制说明

本标准适用于以高油酸葵花籽油、高油酸花生油、高油酸菜籽油中的一种为原料，经分装、包装制成的高油酸植物油（分装）。根据《中华人民共和国食品安全法》，参照 GB 2716《食品安全国家标准 植物油》制定本企业标准，作为组织生产、食品安全控制和监督检查提供依据。

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。

安阳九安功能食品科技发展有限公司