



411219S-2024



安阳光华粮油有限公司企业标准

Q/AGL 0007S-2024

橄榄油

2024-05-13 发布

2024-05-13 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

橄榄油

1 范围

本标准规定了橄榄油的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜油橄榄果为原料，经原料筛选、预处理、压榨、分离、过滤、精炼、包装加工而成的可食用橄榄油。

根据产品工艺及理化指标的不同，产品分为：特级初榨橄榄油、优质初榨橄榄油。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜油橄榄果应清洁、卫生、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 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	具有橄榄油应有的色泽	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；或按照 GB 2716 规定的方法进行检验
滋味、气味	具有橄榄油固有的滋味和气味， 无焦臭、酸败及其他异味	
状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见的外来异物	

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
	特级初榨橄榄油	优质初榨橄榄油	
酸价 (KOH), mg/g	≤ 1.6	3.0	GB 5009.229
水分及挥发物, %	≤ 0.2		GB 5009.236
不溶性杂质, %	≤ 0.1		GB/T 15688
过氧化值, g/100g	≤ 0.25		GB 5009.227
^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
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

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。

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

本标准适用于以鲜油橄榄果为原料，经原料筛选、预处理、压榨、分离、过滤、精炼、包装加工而成的可食用橄榄油。

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