



411187S-2024



河南省鲲华生物技术有限公司企业标准

Q/KHS 0004S-2024

# 甘油二酯油

2024-05-09 发布

2024-05-09 实施

河南省鲲华生物技术有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省鲲鹏华生物技术有限公司提出。

本标准起草单位：河南省鲲鹏华生物技术有限公司。

本标准主要起草人：王金顺 刘运革 黄海亮 李建军。

H N  
Q B

# 甘油二酯油

## 1 范围

本标准规定了甘油二酯油的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以亚麻籽油、核桃油、小麦胚芽油的其中一种或几种为原料，以脂肪酶（黑曲霉）制剂、水、甘油为辅料，通过脂肪酶（黑曲霉）催化，经蒸馏分离、脱色、脱臭、过滤、灌装等工艺制成的甘油二酯油。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 亚麻籽油应符合 GB/T 8235 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 核桃油应符合 GB/T 22327 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 小麦胚芽油应符合本企业标准 Q/KHS 0001S 的规定。
- 2.1.4 脂肪酶（黑曲霉）制剂应符合 GB/T 23535 的规定。
- 2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 甘油应符合 GB 29950 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    | 具有产品应有的状态                | 从样品中取出20毫升，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，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 | 具有产品正常的滋味、气味，无焦臭、酸败及其他异味 |                                                           |
| 杂质    | 无肉眼可见外来杂质                |                                                           |

### 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        |
|----------------|-------------|-------------|
| 甘油二酯含量，%       | $\geq$ 40   | GB/T 26636  |
| 甘油三酯含量，%       | $\leq$ 58   | GB/T 26636  |
| 单甘酯含量，%        | $\leq$ 1.5  | GB/T 26636  |
| 游离脂肪酸含量，%      | $\leq$ 0.5  | NY/T 1797   |
| 酸价（KOH），mg/g   | $\leq$ 1.0  | GB 5009.229 |
| 过氧化值，g/100g    | $\leq$ 0.25 | GB 5009.227 |
| 总砷（以As计），mg/kg | $\leq$ 0.1  | GB 5009.11  |

|                                        |   |      |             |
|----------------------------------------|---|------|-------------|
| 铅（以Pb计）,mg/kg                          | ≤ | 0.08 | GB 5009.12  |
| 黄曲霉毒素B <sub>1</sub> *, μg/kg           | ≤ | 5.0  | GB 5009.22  |
| 苯并（a）芘 , μg/kg                         | ≤ | 10   | GB 5009.27  |
| 溶剂残留量 <sup>a</sup> , mg/kg             | ≤ | 不得检出 | GB 5009.262 |
| * 该指标严于食品安全国家标准GB 2761的规定。             |   |      |             |
| <sup>a</sup> 溶剂残留量检出值小于10 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 8955 和 GB 14881 的规定。

2.6 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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、酸价、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以亚麻籽油、核桃油、小麦胚芽油的其中一种或几种为原料，以脂肪酶（黑曲霉）制剂、水、甘油为辅料，通过脂肪酶（黑曲霉）催化，经蒸馏分离、脱色、脱臭、过滤、灌装等工艺制成的甘油二酯油。

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》的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。

本标准中黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 的指标严于食品安全国家标准 GB 2761 的规定。

河南省鲲华生物技术有限公司