



413166S-2025

河南海鑫油脂科技有限公司企业标准

Q/HHX 0002S-2025

甘油二酯油

2025-11-05 发布

2025-11-05 实施

河南海鑫油脂科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南海鑫油脂科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孔远、朱相丞。

HN

QB

甘油二酯油

1 范围

本标准规定了甘油二酯油的术语和定义、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以米糠油、亚麻籽油、花生油、玉米油、大豆油、菜籽油中的一种或几种为主要原料，以脂肪酶制剂、水、甘油为辅料，通过脂肪酶催化，经蒸馏分离、脱色、脱臭等工艺而制成的甘油二酯油。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

2.1 甘油二酯油是以大豆油、菜籽油等为原料，以脂肪酶制剂、水、甘油等为主要辅料，通过脂肪酶催化，经蒸馏分离、脱色、脱臭等工艺而制成。

3 要求

3.1 原料要求

3.1.1 米糠油应符合GB/T 19112和GB 2716的规定。

3.1.2 花生油应符合GB/T 1534和GB 2716的规定。

3.1.3 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。

3.1.4 菜籽油应符合GB/T 1536和GB 2716的规定。

3.1.5 玉米油应符合GB/T 19111和GB 2716的规定。

3.1.6 亚麻籽油应符合GB/T 8235和GB 2716的规定。

3.1.7 脂肪酶应符合GB 1886.174的规定。

3.1.8 甘油应符合GB 29950的规定。

3.2 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	油状液体	取适量试样，置入无色透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品尝其滋味。或按 GB/T 5525 规定的方法检验。
色 泽	淡黄色至黄色	
透 明 度	澄清、透明	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无焦臭、酸败及其他异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，久置允许有少量原料物质沉淀	

3.3 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	
	40%甘油二酯油	50%甘油二酯油	80%甘油二酯油		
甘油二酯含量, %	≥	40	50	80	GB/T 26636
甘油三酯含量, %	≤	58	48	18	
单甘酯含量, %	≤	1.5			
游离脂肪酸含量, %	≤	0.5			NY/T 1791
酸价 (KOH), mg/g	≤	3.0			GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤	0.25			GB 5009.227
溶剂残留量 ^a , mg/kg	≤	不得检出			GB 5009.262
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.08			GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.1			GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	10			GB 5009.22
*苯并(a)芘, μg/kg	≤	8			GB 5009.27
*苯并[a]芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。					
a 检出值小于 10mg/kg 时, 视为未检出。					

3.4 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。

3.5 生产加工过程中的卫生要求

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

3.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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

出厂检验项目为：感官要求、酸价、过氧化值、单甘酯含量、甘油二酯含量、甘油三酯含量、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

甘油二酯油是以米糠油、亚麻籽油、花生油、玉米油、大豆油、菜籽油中的一种或几种为主要原料，以脂肪酶制剂、水、甘油为辅料，通过脂肪酶催化，经蒸馏分离、脱色、脱臭等工艺而制成的甘油二酯油。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，制定企业标准，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。

河南海鑫油脂科技有限公司

HHN

QB