



413442S-2025

濮阳训达粮油股份有限公司企业标准

Q/PXL 0001S-2025

甘油二酯油

2025-12-04 发布

2025-12-04 实施

濮阳训达粮油股份有限公司 发布

前 言

本标准由濮阳训达粮油股份有限公司提出。

本标准由濮阳训达粮油股份有限公司起草。

本标准主要起草人：张立涛、李斐。

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、检验方法及检验规则等要求。

本标准适用于以玉米油、葵花籽油、花生油、大豆油、菜籽油其中的一种或几种为原料，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，添加或不添加丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、维生素E其中的一种或几种抗氧化剂，经精制、过滤、灌装等工艺加工制成的甘油二酯油。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 玉米油应符合GB/T 19111和GB 2716的规定。
- 2.1.2 葵花籽油应符合GB/T 10464和GB 2716的规定。
- 2.1.3 花生油应符合GB/T 1534和GB 2716的规定。
- 2.1.4 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.5 菜籽油应符合GB/T 1536和GB 2716的规定。
- 2.1.6 脂肪酶制剂应符合GB/T 23535的规定。
- 2.1.7 水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.8 甘油应符合GB 29950的规定。
- 2.1.9 丁基羟基茴香醚(BHA)应符合GB 1886.12的规定。
- 2.1.10 特丁基对苯二酚(TBHQ)应符合GB 26403的规定。
- 2.1.11 二丁基羟基甲苯(BHT)应符合GB 1900的规定。
- 2.1.12 维生素E应符合GB 1886.233的规定。

2.2 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	具有产品应有的色泽	取适量试样置于烧杯中,在自然光下观察色泽、状态,将试样倒入150mL烧杯中,水浴加热至50℃,用玻璃棒迅速搅拌,嗅其气味,用温开水漱口后,品其滋味
气味及滋味	具有产品应有的气味和滋味,无异味	
状态	具有产品应有的状态,质地均匀,无正常视力可见的外来异物	

2.3 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/ (%)	≥	40	GB/T 26636
甘油三酯含量/ (%)	≤	58	GB/T 26636
单甘酯含量/ (%)	≤	1.5	GB/T 26636
游离脂肪酸含量/ (%)	≤	0.5	NY/T 1797
酸价(KOH)/(mg/g)	≤	3.0	GB 5009.229第一法
过氧化值/(g/100g)	≤	0.25	GB 5009.227第一法
溶剂残留量 ^a /(mg/kg)		不得检出	GB 5009.262
*苯并(a)芘/(μg/kg)	≤	9	GB 5009.27
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
丁基羟基茴香醚 ^b (BHA)(以油脂中的含量计)/(g/kg)	≤	0.2	GB 5009.32
特丁基对苯二酚 ^b (TBHQ)(以油脂中的含量计)/(g/kg)	≤	0.2	GB 5009.32
二丁基羟基甲苯 ^b (BHT)(以油脂中的含量计)/(g/kg)	≤	0.2	GB 5009.32
维生素E ^b /(g/kg)	≤	0.5	GB 5009.82
注：*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10 mg/kg时，视为未检出。 b同一功能食品添加剂(抗氧化剂)在混合使用时，各自用量占GB2760规定最大使用量的比例之和不应超过1。			

2.4 净含量及允许短缺量

应符合国家市场监督管理总局令[2023]第70号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF1070规定的方法检验。

2.5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 8955和GB 14881的规定。

2.6 其他要求

应符合GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、甘油二酯含量、甘油三酯含量、单甘酯含量、游离脂肪酸含量、酸价、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以玉米油、葵花籽油、花生油、大豆油、菜籽油其中的一种或几种为原料，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，添加或不添加丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、维生素E其中的一种或几种抗氧化剂，经精制、过滤、灌装等工艺加工制成的甘油二酯油。

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)芘指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

濮阳训达粮油股份有限公司

H N

Q B