



412442S-2025



兰考大丰植物油有限公司企业标准

Q/LKDF 0001S-2025

高油酸花生油

2025-08-13 发布

2025-08-13 实施

兰考大丰植物油有限公司 发布

前 言

本标准由兰考大丰植物油有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：危宏伟。

H N
Q B

高油酸花生油

1 范围

本标准规定了高油酸花生油的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以高油酸花生仁为原料，经清理、分级、色选、前处理（破碎、压胚）、炒制/蒸炒、压榨、过滤、灌装、包装等主要工艺加工制成的高油酸花生油。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 高油酸花生仁应符合 NY/T 3250、GB 19641 和 GB 19300 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 基本组成和主要物理参数

高油酸花生油的基本组成和主要物理参数见表1。这些组成和参数表示了高油酸花生油的基本特性，当被用于真实性判定时，仅作参考使用。

表1 基本组成和主要物理参数

项 目	指 标		检验方法
相对密度 (d ₂₀ ²⁰)		0.911~0.915	GB/T 5526
脂肪酸组成/%	豆蔻酸 (C14:0) ≤	0.1	GB 5009.168
	棕榈酸 (C16:0)	3.0~9.5	
	棕榈油酸 (C16:1) ≤	0.2	
	十七烷酸 (C17:0) ≤	0.2	
	十七烷一烯酸 (C17:1) ≤	0.2	
	硬脂酸 (C18:0)	0.2~7.5	
	油酸 (C18:1) ≥	75.0	
	亚油酸 (C18:2)	1.5~15.0	
	亚麻酸 (C18:3) ≤	0.3	
	花生酸 (C20:0)	0.2~4.0	
	花生一烯酸 (C20:1)	0.2~5.0	
	山嵛酸 (C22:0)	0.5~5.5	
	芥酸 (C22:1) ≤	0.5	
	木焦油酸 (C24:0)	0.2~4.0	
	二十四碳一烯酸 (C24:1) ≤	0.5	

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
气味、滋味	有花生油固有气味和滋味, 无异味	GB 2716
状态	具有产品应有的状态, 无正常视力可见的外来异物	
色泽	微黄色、浅黄色至橙黄色	
透明度(20℃)	澄清、透明	GB/T 5525
水分及挥发物/(%)	≤ 0.10	GB 5009.236
不溶性杂质含量/%	≤ 0.05	GB/T 15688
酸价(以脂肪计(KOH))/(mg/g)	≤ 1.5	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.20	GB 5009.227
加热试验(280℃)	无析出物, 油色不变	GB/T 5531
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.08	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤ 10	GB 5009.22
苯并(a)芘*(μg/kg)	≤ 8.0	GB 5009.27
溶剂残留量/(mg/kg)	不得检出	GB 5009.262
*苯并(a)芘指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定; 注: 溶剂残留量检出值小于10 mg/kg时, 视为未检出。		

2.4 净含量及允许短缺量

符合国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。净含量检测按JJF 1070规定进行。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产过程中的卫生要求应符合 GB 14881 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, 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、水分及挥发物、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以高油酸花生仁为原料，经清理、分级、色选、前处理（破碎、压胚）、炒制/蒸炒、压榨、过滤、灌装、包装等主要工艺加工制成的高油酸花生油。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》和GB/T 1534《花生油》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。

本标准中苯并（a）芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

兰考大丰植物油有限公司

H N
Q B