



410032S-2026

中花粮油（河南）有限公司企业标准

Q/ZHLY 0012S-2025

高油酸菜籽油

2026-01-12 发布

2026-01-12 实施

中花粮油（河南）有限公司 发布

前 言

本标准由中花粮油（河南）有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：徐国良、张跃鹏、王金。

H N

Q B

高油酸菜籽油

1 范围

本标准规定了高油酸菜籽油的术语和定义、分类、要求、检验规则、检验方法等。

本标准适用于以高油酸油菜籽为原料，经压榨工艺制取，经过滤、精炼加工而成的可食用高油酸菜籽油；

或以压榨高油酸菜籽原油为原料，经过滤、精炼加工而成的可食用高油酸菜籽油。

高油酸菜籽油按品质不同分为一级和二级两个等级。

2 术语和定义

高油酸菜籽油

使用高油酸菜籽油制取的、油酸含量大于 72% 的，可供人食用的菜籽油。

3 要求

3.1 原料要求 。

3.1.1 高油酸油菜籽：应符合 GB/T 11762 的规定。

3.1.2 压榨高油酸菜籽原油：应符合 GB 2716 中“植物原油”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
	一级	二级	
色泽	淡黄色至浅黄色	橙黄色至棕褐色	取适量试样置于 50ml 烧杯，在自然光下观察色泽。将试样倒入 150ml 烧杯中，水浴加热至 50℃，
气味、滋味	具有菜籽油固有的香味和滋味，无异味	具有菜籽油固有的气味和滋味，无异味	用玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，用温开水漱口后，品其滋味
透明度 (20℃)	澄清、透明	允许微浊	

3.3 主要物理参数和基本组成

高油酸菜籽油的主要物理参数和基本组成见表 1。

表 1 菜籽油主要物理参数和基本组成

项目	指标	检验方法
相对密度 (d ₂₀ ²⁰)	0.910~0.920	GB/T 5526
脂肪酸组成/ (%)	油酸 (C18:1)	≥72.0
	亚油酸 (C18:2)	3.4~16.5
	亚麻酸 (C18:3)	2.0~9.3
	棕榈酸 (C16:0)	2.6~5.5
		GB 5009.168

	棕榈油酸 (C16:1)	1.0~3.7	
	硬脂酸 (C18:0)	0.8~2.6	
	芥酸 (C22:1)	ND~3.0	

3.4 理化指标

理化指标应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标		检验方法
	一级	二级	
酸价 (KOH) / (mg/g) ≤	1.5	3.0	GB 5009. 229
过氧化值 / (g/100g) ≤	0.13	0.25	GB 5009. 227
不溶性杂质含量/% ≤	0.05		GB/T 15688
水分及挥发物含量/% ≤	0.10	0.20	GB 5009. 236
溶剂残留量 / (mg/kg)	不得检出		GB 5009. 262
加热试验 (280℃)	无析出, 油色不得变深	允许微量析出物和油色变深	GB/T 5531
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg) ≤	5		GB 5009. 22
*苯并(a)芘 / (μg/kg) ≤	5	8	GB 5009. 27
总砷(以 As 计) / (mg/kg) ≤	0.1		GB 5009. 11
铅(以 Pb 计) / (mg/kg) ≤	0.08		GB 5009. 12

注: 溶剂残留检出值<10mg/kg 时, 视为未检出。

3.5 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。

3.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 8955、GB 14881 的要求。

3.7 其他要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留残限量应符合 GB 2763 的规定; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

4 检验

出厂检验项目为: 感官要求、酸价、过氧化值、水分及挥发物含量、不溶性杂质含量、加热试验 (280℃)、溶剂残留量。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油菜籽为原料，经压榨工艺制取，经过滤、精炼加工而成的可食用高油酸菜籽油；

或以压榨高油酸菜籽原油为原料，经过滤、精炼加工而成的可食用高油酸菜籽油。

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，制定本企业标准，作为组织生产、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。

中花粮油(河南)有限公司