



410419S-2026



南阳泰瑞生物科技股份有限公司企业标准

Q/NYTR 0001S-2026

栀子油

2026-02-12 发布

2026-02-12 实施

南阳泰瑞生物科技股份有限公司 发布

前 言

本标准由南阳泰瑞生物科技股份有限公司提出。

本标准起草单位：南阳泰瑞生物科技股份有限公司。

本标准起草人：赵强、孙连贵、涂保垒、宋娟。

H N

Q B

梔子油

1 范围

本标准规定了梔子油的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以梔子的干燥成熟果实为原料，经挑选、软化、粉碎、脱壳、压榨、浸提、脱胶、脱酸、脱色、脱臭、脱蜡、灌装等工艺加工而成的梔子油。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 梔子【茜草科梔子属植物梔子 (*Gardenia jasminoides* J. Ellis) 的果实】应符合 GB 19641 和《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 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 | 浅黄色至黄色油状液体 | 取适量样品置于洁净的白瓷盘或烧杯中，自然光下，观察其性状 |
| 滋味、气味 | 具有原料经加工后特有的香气、滋味，香气浓郁、味道纯正、无异味 | GB/T 5525 |
| 透明度(20℃) | 澄清、透明 | |

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 |
|------------------------------|----------------------|-------------|
| 水分及挥发物, g/100g | ≤ 0.2 | GB 5009.236 |
| 不溶性杂质含量, % | ≤ 0.05 | GB/T 15688 |
| 脂肪酸组成(占总脂肪酸含量比) | 油酸(C18:1), % ≥ 20.0 | GB 5009.168 |
| | 亚油酸(C18:2), % ≥ 45.0 | GB 5009.168 |
| 酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g | ≤ 3.0 | GB 5009.229 |
| 过氧化值(以脂肪计), g/100g | ≤ 0.25 | GB 5009.227 |
| 溶剂残留量 ^a , mg/kg | ≤ 20 | GB 5009.262 |
| 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, $\mu\text{g}/\text{kg}$ | \leq | 9 | GB 5009.27 |
| 注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 压榨油溶剂残留量不得检出(检出值小于 10mg/kg 时, 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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合符合GB 8955和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

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

QB

编制说明

本标准适用于以栀子的干燥成熟果实为原料，经挑选、软化、粉碎、脱壳、压榨、浸提、脱胶、脱酸、脱色、脱臭、脱蜡、灌装等工艺加工而成的栀子油。

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》制订本企业标准，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（ α ）芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳泰瑞生物科技股份有限公司

H N

Q B