



411670 S-2026



安阳光华粮油有限公司企业标准

Q/AGL 0008S-2026

栀子油

2026-06-18 发布

2026-06-18 实施

安阳光华粮油有限公司 发布

前 言

本标准由安阳光华粮油有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨相国、毕秀军、高会峰、张彦春。

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（*Gardeniajasminoides* J.Ellis 的果实】应符合 GB 19641 或《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	取适量样品置于一洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、杂质，然后水浴加热至 50℃，用玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，用温开水漱口后，品其滋味
滋味、气味	具有梔子加工后应有的气味和滋味， 无焦臭、酸败及其他异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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
水分及挥发物含量，%			≤ 0.20	GB 5009.236
不溶性杂质含量，%			≤ 0.1	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（KOH），mg/g			≤ 3	GB 5009.229
过氧化值，g/100g			≤ 0.25	GB 5009.227
铅（以 Pb 计），mg/kg			≤ 0.08	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg			≤ 0.1	GB 5009.11
^a 溶剂残留量，mg/kg			不得检出	GB 5009.262
黄曲霉毒素 B ₁ ， μg/kg			≤ 10	GB 5009.22

*苯并（a）芘，μg/kg	≤	9	GB 5009.27
注 1：a 检出值小于 10mg/kg 时，视为未检出；			
注 2：*苯并（a）芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 8955 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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分及挥发物含量、不溶性杂质含量、酸价、过氧化值、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，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。

安阳光华粮油有限公司

H N
Q B