

Q/PLZ

普洱联众生物资源开发有限公司企业标准

Q/PLZ 0001 S—2022

代替 Q/PLZ 0001 S-2019

美藤果油

云南省食品安全企
备案号: 5308 0158
备案日期: 2022 年

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5308 0158 S-2022
备案日期: 2022 年 12 月 5 日

2022-12-05 发布

2022-12-10 实施

普洱联众生物资源开发有限公司

发布

前 言

我公司生产的美藤果油是以美藤果为主要原料，经过脱壳、冷榨、过滤、包装等加工工艺制成，根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，特制定本标准，作为企业生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2019食品安全国家标准《食品中农药最大残留量》、GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》制定，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由普洱联众生物资源开发有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈佳、谢蓝华。

美藤果油

1 范围

本标准规定了美藤果油的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。
本标准适用于以美藤果油为原料经过脱壳、冷榨、过滤、包装等加工工艺制成的美藤果油。

2 规范性引用文件

本标准所列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 美藤果：应符合《卫生部关于美藤果油为新资源食品的公告（中华人民共和国卫生部 2013 年第 1 号公告）》的规定，并符合相应的食品标准及有关规定。
- 3.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 其他原辅料：符合相应食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 感官要求

应符合表1规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	浅黄色至棕黄色	GB/T 5009.37
气味、滋味	具有美藤果油固有气味和滋味、无异味	GB/T 5525
透明度	澄清、透明	

3.3 特征指标

应符合表2规定。

表 2 特征指标

项目	指标	检验方法
折光指数（ n_{20}° ）	1.471~1.484	GB/T 5527
相对密度 d_{20}^{20}	0.920~0.935	GB/T 5526
碘值（I），g/100g	185~208	GB/T 5532
皂化值，（以 KOH 计），mg/g	182~196	GB/T 5534

标准备
1-202
2月1

主要脂肪酸 组成, %	棕榈酸 C16: 0	3.0~5.2	GB 5009.168
	硬脂酸 C18: 0	2.0~4.5	
	油酸 C18: 1	5.0~12.0	
	亚油酸 C18: 2	30.0~44.0	
	α 亚麻酸 C18: 3	35.0~50.0	

3.4 理化指标

应符合表3规定。

表 3 理化指标

项目	指标	检验方法
水分及挥发物, g/100g $\leq$	0.10	GB 5009.236
不溶性杂质, g/100g $\leq$	0.10	GB/T 15688
酸价(以脂肪计), mg/g $\leq$	3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g $\leq$	0.25	GB 5009.227
加热试验(280℃)	无析出物	GB/T 5531
浸出油溶剂残留量, mg/kg	不得检出	GB 5009.262
总砷(以 As 计), mg/kg $\leq$	0.1	GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/kg $\leq$	0.08	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg $\leq$	10	GB 5009.22
苯并[a]芘, μ g/kg $\leq$	10	GB 5009.27
注: 溶剂残留量检出值小于 10mg/kg 时, 视为未检出		

3.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 按JJF 1070规定的方法检验。

3.7 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8955的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的统一规格产品为一批。

4.2 抽样

从同一批次样品中随机抽取，抽样基数不少于200瓶（盒、罐），从中抽取总量不少于1.6L样品，分成两份，一份检验，一份留样。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前须经公司质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为：色泽、气味、滋味、透明度、酸值、过氧化值、加热试验、净含量。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，其项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一者，亦进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监督部门提出型式检验要求时。

4.5 判定规定

检验结果中指标有一项不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存和保质期

5.1 标志

5.1.1 包装标签、标识应符合 GB 7718 及 GB 28050 的规定，并标注不适宜人群和每日最大食用量。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒。装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混装、混运。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品离地离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的混贮、混放。

5.5 保质期

在符合本标准规定的包装、运输、贮存条件下，未经开封保质期18个月。



备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。



备案单位（盖章）

陈军

备案单位主要负责人（签字）

2022 年 11 月 25 日

2022 年 11 月 25 日