

# Q/YDX

## 云南滇雪粮油有限公司企业标准

Q/YDX 0004 S—2023

### 菜籽油

云南省食品  
备案号:  
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 5304<sup>0022</sup>S-2023  
备案日期: 2023 年 04 月 10 日

2023-04-10 发布

2023-04-12 实施

云南滇雪粮油有限公司

发布

## 前 言

本公司生产的菜籽油是以油菜籽为主要原料，经过清理、脱壳、制油、包装等加工工艺制作而成。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》的规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2716《食品安全国家标准 植物油》的规定制定，其中黄曲霉毒素B<sub>1</sub>的限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南滇雪粮油有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：刘安迪、刘军、曾祥菊、郭芮、刘永平、杨瑾、段鹏生、蔡瑜

章 案 备 准  
月 日

# 菜籽油

## 1 范围

本标准规定了菜籽油的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以油菜籽为主要原料，经过清理、脱壳、制油、包装等加工工艺制成的菜籽油。

## 2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的，凡是注日期的引用文件，仅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 分类

按菜籽油的芥酸含量分为普通菜籽油和低芥酸菜籽油。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 油菜籽：应符合 GB/T 11762 的要求。

4.1.2 其它原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

### 4.2 基本组成和主要物理参数

应符合表1的要求

表1 基本组成和主要物理参数

| 项 目                    | 指 标         |             | 检验方法        |
|------------------------|-------------|-------------|-------------|
|                        | 普通菜籽油       | 低芥酸菜籽油      |             |
| 相对密度 ( $d_{20}^{20}$ ) | 0.910~0.920 | 0.914~0.920 | GB/T 5526   |
| 脂肪酸组成 (%)              |             |             |             |
| 棕榈酸 C16:0              | 1.5~6.0     | 2.5~7.0     | GB 5009.168 |
| 棕榈一烯酸 C16:1            | ND ~3.0     | ND ~0.6     |             |
| 十七烷酸 C17:0             | ND ~0.1     | ND ~0.3     |             |
| 十七烷一烯酸 C17:1           | ND ~0.1     | ND ~0.3     |             |
| 油酸 C18:1               | 8.0~65.0    | 51.0~70.0   |             |
| 亚油酸 C18:2              | 9.5~30.0    | 15.0~30.0   |             |
| 亚麻酸 C18:3              | 5.0~13.0    | 5.0~14.0    |             |
| 花生酸 C20:0              | ND ~3.0     | 0.2~1.2     |             |

表 1 (续)

|         |       |           |         |             |
|---------|-------|-----------|---------|-------------|
| 花生一烯酸   | C20:1 | 3.0~15.0  | 0.1~4.3 | GB 5009.168 |
| 花生二烯酸   | C20:2 | ND ~1.0   | ND ~0.1 |             |
| 山萘酸     | C22:0 | ND ~2.0   | ND ~0.6 |             |
| 芥酸      | C22:1 | 3.0 ~60.0 | ND ~3.0 |             |
| 二十二碳二烯酸 | C22:2 | ND ~2.0   | ND ~0.6 |             |
| 木焦油酸    | C24:0 | ND ~2.0   | ND ~0.3 |             |
| 二十四碳一烯酸 | C24:1 | ND ~3.0   | ND ~0.4 |             |

## 4.3 感官要求

应符合表2、表3的规定。

表2 压榨菜籽油感官要求

| 项 目      | 要 求               |         | 检 验 方 法                                                                         |
|----------|-------------------|---------|---------------------------------------------------------------------------------|
|          | 一 级               | 二 级     |                                                                                 |
| 色 泽      | 淡黄色至浅黄色           | 橙黄色至棕黄色 | 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,水溶加热至 50℃,用玻璃棒迅速搅拌,嗅其气味,用温开水漱口后,品其滋味。 |
| 透明度(20℃) | 澄清、透明             | 允许微浊    |                                                                                 |
| 气味、滋味    | 具有菜籽油固有的香味和滋味,无异味 |         |                                                                                 |

表3 浸出菜籽油感官要求

| 项 目      | 要 求     |          |                   | 检验方法                                                                            |
|----------|---------|----------|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
|          | 一 级     | 二 级      | 三 级               |                                                                                 |
| 色 泽      | 淡黄色至浅黄色 | 浅黄色至橙黄色  | 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,水溶加热至 50℃,用玻璃棒迅速搅拌,嗅其气味,用温开水漱口后,品其滋味。 |
| 透明度(20℃) | 澄清、透明   | 澄清       | 允许微浊              |                                                                                 |
| 气味、滋味    | 无异味,口感好 | 无异味,口感良好 | 具有菜籽油固有的香味和滋味,无异味 |                                                                                 |

## 4.4 理化指标

应符合表4、表5的规定。

表4 压榨菜籽油理化指标

| 项 目                           | 指 标          |              | 检验方法        |
|-------------------------------|--------------|--------------|-------------|
|                               | 一 级          | 二 级          |             |
| 水分及挥发物, % ≤                   | 0.10         | 0.15         | GB 5009.236 |
| 不溶性杂质含量, % ≤                  | 0.05         |              | GB/T 15688  |
| 酸价(以 KOH 计), mg/g ≤           | 1.0          | 2.0          | GB 5009.229 |
| 过氧化值, g/100g ≤                | 0.125        | 0.20         | GB 5009.227 |
| 加热实验 (280℃)                   | 无析出物, 油色不得变深 | 允许微量析出物和油色变深 | GB/T 5531   |
| 溶剂残留量, mg/kg                  | 不得检出         |              | GB 5009.262 |
| 注: 溶剂残留量小于 10 mg/kg 时, 视为未检出. |              |              |             |

表5 浸出菜籽油理化指标

| 项 目                         | 指 标   |             |                    | 检 验 方 法     |
|-----------------------------|-------|-------------|--------------------|-------------|
|                             | 一 级   | 二 级         | 三 级                |             |
| 水分及挥发物，% ≤                  | 0.10  | 0.15        | 0.20               | GB 5009.236 |
| 不溶性杂质，% ≤                   | 0.05  |             |                    | GB/T 15688  |
| 酸价(以 KOH 计)，mg/g ≤          | 0.5   | 1.8         | 2.8                | GB 5009.229 |
| 过氧化值，g/100g ≤               | 0.125 | 0.20        |                    | GB 5009.227 |
| 加热实验(280℃)                  | —     | 无析出物，油色不得变深 | 允许微量析出物和油色变深，但不得变黑 | GB/T 5531   |
| 含皂量，% ≤                     | —     | 0.03        |                    | GB/T 5533   |
| 冷冻试验(0℃储藏 5.5h)             | 澄清、透明 | —           |                    | GB/T 35877  |
| 烟点，℃ ≥                      | 200   | —           |                    | GB/T 20795  |
| 溶剂残留量，mg/kg                 | 不得检出  | ≤20         |                    | GB 5009.262 |
| 注：溶剂残留量小于 10 mg/kg 时，视为未检出。 |       |             |                    |             |

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定; 严于食品安全国家标准的指标应符合表6的要求

表6 真菌毒素限量

| 项 目                          | 指 标 | 检验方法       |
|------------------------------|-----|------------|
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg | ≤ 8 | GB 5009.22 |

4.6 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。

4.7 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定

4.9 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。

4.10 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8955的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一原料、同一次投料、同一工艺、同一班次生产的同一规格的产品为一批次。

## 5.2 抽样

所抽样品须为同一批次保质期内的产品，抽样基数不得少于50桶（瓶），总量不少于80 kg。每批随机抽取2个包装桶（瓶），总量不少于3 kg，样品分成两份，送检验机构，1份用于检验，1份留样备查。

## 5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并出具检验合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

## 5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 当产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- c) 停产半年以上重新恢复生产时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

## 5.5 判定规则

检验结果中，若有任一项指标不合格，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

# 6 标志、包装、运输和贮存

## 6.1 标志

6.1.1 产品包装标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，并按相关规定和要求执行。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

## 6.2 包装

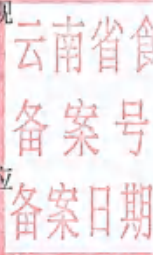
包装材料及容器应符合食品安全标准及有关规定；封口严密，包装牢固。

## 6.3 运输

运输工具应保持清洁、干燥。运输过程中应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放，不得重压。

## 6.4 贮存

产品应贮存在清洁、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、易污染的货物混贮、混放。



## 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《中华人民共和国食品安全法》。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《中华人民共和国食品安全法》。

四、本单位于2023年3月8日至2023年3月18日在云南滇雪粮油官方网站上进行了标准文本和编制说明备案前公示(不少于5个工作日),广泛征求社会各方意见。



备案单位主要负责人(签字)

2023年3月21日

