

Q/YDX

云南滇雪粮油有限公司企业标准

Q/YDX 0005 S—2023

云南省食
备案号:
备案日期:

高维生素 E 菜籽油

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53040023 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

本公司生产的高维生素E菜籽油是以高维生素E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B₁的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

月 日

高维生素 E 菜籽油

1 范围

本标准规定了高维生素E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。
本标准适用于以高维生素E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的高维生素E菜籽油。

安全企业标准

2 规范性引用文件

304 S-

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。

年 月

3 产品分类

按高维生素E菜籽油的芥酸含量分为普通高维生素E菜籽油和低芥酸高维生素E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和有关规定，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的规定。

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	

表 1（续）

花生酸	C20:0	ND ~3.0	0.2~1.2	GB 5009.168
花生一烯酸	C20:1	3.0~15.0	0.1~4.3	
花生二烯酸	C20:2	ND ~1.0	ND ~0.1	
山嵛酸	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的规定。

表2 感官要求

项 目	指 标	检验方法
色 泽	淡黄色至棕褐色	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℃)	允许微浊	
气味、滋味	具有高维生素 E 菜籽油固有的气味和滋味，无异味	

4.4 理化指标

应符合表3的要求。

表3 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分及挥发物，% 		

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4的要求。

表4 真菌毒素限量

项 目	指 标	检 验 方 法
黄曲霉毒素 B ₁ , 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。

云南省
备案号
备案日期

备案单位承诺书

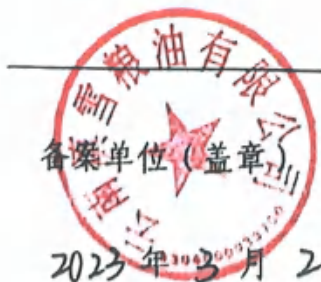
本食品安全企业标准备案单位承诺：

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
www.yndianxue.cn
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。



2023年3月21日

备案单位主要负责人（签字）

2023年3月21日

