

Q/YBC

云龙云百草实业有限公司企业标准

Q/YBC 0001 S—2023

青刺果油

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5329 0026 S- 2023

备案日期: 2023 年 10 月 8 日

云南省

备案号

备案日期

2023-10-08 发布

2023-10-10 实施

云龙云百草实业有限公司 发布

前 言

我公司生产的青刺果油是以青刺果为主要原料，经原料预处理、压榨、沉淀、过滤、灌装、包装等加工工艺制成的青刺果油。根据相关的法律法规制定本标准，特制订本标准，作为企业组织生产、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 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品的实际制定。

本标准由云龙云百草实业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：虞泓、黄罗彪。

品安

5329

青刺果油

1 范围

本标准规定了青刺果油的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。
我公司生产的青刺果油是以青刺果为主要原料，经原料预处理、压榨、沉淀、过滤、灌装、包装等加工工艺制成的青刺果油。

2 规范性引用文件

下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 青刺果：应干燥、无霉变、无虫蛀，并符合相应的食品安全及有关规定。
- 3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定。

3.2 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
色泽	具有本品应有的色泽	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	具有青刺果油应有的气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味	
状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物	
透明度	澄清、透明	

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
加热试验 (280℃)	允许微量析出物和油色变深但不得变黑	GB/T 5531
水分及挥发物 ≤	0.20	GB 5009.236
不溶性杂质 ≤	0.20	GB/T 15688
酸价(KOH), mg/g ≤	4.0	GB 5009.229
过氧化值, g/100g ≤	0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg ≤	10.0	GB 5009.22
溶剂残留量	不得检出	GB 5009.262

3.4 污染物限量

应符合GB 2762 的规定, 严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg ≤	0.06	GB 5009.12

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规定的方法测定。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂应符合相应的食品安全标准和规定。

3.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.8 生产加工过程

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

同一班次, 同一生产线、同一批投料生产的同一包装规格和净含量的产品为一批。

4.2 取样

抽样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)且总数不得少于80kg。 , 随机抽取2个包装桶(瓶)且总量不少于3kg。样品分成2份, 1份检验, 1份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品须经公司质检部门按本标准规定检验合格后, 并附有检验合格证明方可出厂。出厂检验项目按相关规定执行。

4.4 型式检验

型式检验每年进行两次，检验项目为本标准规定的全部项目，有下列情况之一时亦应进行检验。

- a) 正式生产后，原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以后再重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出进行型式检验要求时。

4.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，则判该批产品为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输及贮存

5.1 标志

5.1.1 包装标签、标识应符合 GB 7718 及 GB 28050 的规定。

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

运输工具应防潮、清洁、干燥、无异味、无污染。避免日晒、雨淋。不应与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装混运。

5.4 贮存

原料、半成品、成品应分开放置。产品应贮存在清洁卫生、干燥、无异味、通风良好、具有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的专用仓库中，不应与有毒、有害、有异味、易污染的物品混存混放。

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《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》。

四、本单位于 2023 年 8 月 31 日至 2023 年 9 月 9 日在云龙县企业家协会微信公众号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(盖章)



2023 年 9 月 20 日

备案单位主要负责人(签字)

黄罗彪

2023 年 9 月 20 日