

Q/XBY

西双版纳印奇生物资源开发有限公司企业标准

Q/XBY 0001 S—2020

代替 Q/XBY 0001 S-2017

美藤果油

云南省食
备案号
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5328⁰⁰¹¹S-2020

备案日期: 2020 年 4 月 3 日

2020-03-20 发布

2020-04-03 实施

西双版纳印奇生物资源开发有限公司
发布

前 言

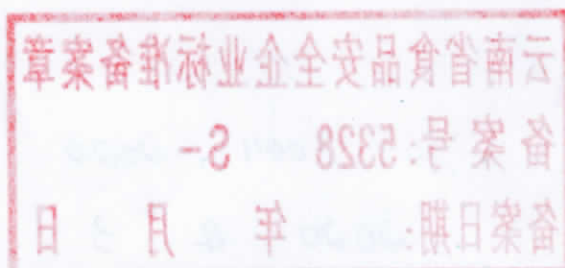
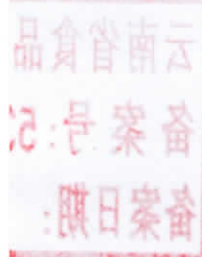
我公司生产的美藤果油是以美藤果种籽为原料，经脱壳、粉碎、压榨、过滤、包装工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2716-2018《食品安全国家标准 植物油》的规定制定，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。

本标准代替Q/XBY 0001 S-2017《美藤果油》。

本标准由西双版纳印奇生物资源开发有限公司、云南省粮油科学研究院提出、起草并解释：

本标准起草人：李文广、李彦玲、刘菁、董玉杰、万锐、彭涛、李然、黄渝翔



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。
本标准适用于经脱壳、粉碎、压榨、过滤、包装工艺制成的美藤果油。

2 规范性引用文件

本标准中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 美藤果种籽：符合 GB 19641 的要求。

3.1.2 其它原辅材料：应符合国家食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
外观	淡黄色透明油状液体	GB/T 5009.37
气味、滋味	具有美藤果油固有的气味和滋味，无异味	GB/T 5525
透明度	允许微浊	

3.3 特征指标

应符合表2的规定。

表2 特征指标

项 目	指 标	检验方法
折光指数 (n_{20}^{20})	1.472~1.483	GB/T 5527
相对密度 (d_{20}^{20})	0.920~0.934	GB/T 5526
碘值 (I) / (g/100g)	185~208	GB/T 5532
皂化值(以 KOH 计) / (mg/g)	182~193	GB/T 5534
不皂化物 / (g/kg) $\leq$	15	GB/T 5535.1 、GB/T 5535.2
脂肪酸组成 / (%)		GB 5009.168

安全企业标

328 S-

年

棕榈酸	C16:0	3.0~5.2	
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	
亚麻酸	C18:3	35.0~50.0	

3.4 理化指标

应符合表3的规定。

表3 理化指标

项 目	指 标		检验方法
	一级	二级	
色泽（罗维朋比色槽 133.4mm） ≤	黄 50 红 5.0		GB/T 22460
水分及挥发物/（%） ≤	0.10		GB 5009.236
不溶性杂质/（%） ≤	0.10		GB/T 15688
酸价（KOH）/（mg/g） ≤	2.0	3.0	GB 5009.229
过氧化值/（g/100g） ≤	0.25		GB 5009.227
加热试验（280℃）	无析出物	允许有微量析出物	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10mg/kg 时，视为未检出。			

3.5 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4的要求。

表4 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
总砷（以 As 计）/(mg/kg) ≤	0.1	GB 5009.11
铅(Pb)/(mg/kg) ≤	0.08	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg) ≤	10.0	GB 5009.22
苯并(a)芘/(μg/kg) ≤	10.0	GB 5009.27

3.6 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF1070 规定的方法检验。

3.8 食品添加剂和食品营养强化剂

3.8.1 食品添加剂质量应符合相应安全标准和有关规定。

3.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 植物油[02.01.01.01]的规定。

3.8.3 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

3.9 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

3.10 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

以同一批原料，同一工艺、同设备加工的产品为一批。

4.2 抽样

按照GB/T 5524的规定执行。

4.3 出厂检验

产品出厂前，须经企业质量检验部门按本标准规定逐批进行检验合格后方可出厂。出厂检验项目：感官要求，色泽，酸价，过氧化值，加热试验，溶剂残留量，净含量。

4.4 型式检验

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

- a) 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型式检验要求时。

4.5 判定规则

4.5.1 产品未标注质量等级时，按不合格判定。

4.5.2 产品的各等级指标中有不合格项时，可从同批产品中加倍抽样复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 包装标签、标识应符合GB 7718和GB 28050的规定：含美藤果油的产品还应标注不适宜人群。

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

运输中应注意安全，防止日晒、雨淋、渗漏、污染和标签脱落，不得与有毒、有害物品混运。散装运输要有专车，保持车辆清洁卫生。

5.4 贮存

应储存于避光、干燥、阴凉处，不得与有毒、有害物品及非食用油混存，产品堆放应离地离墙。

章案
日

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）

2020年4月3日



备案单位主要负责人（签字）

2020年4月3日