

Q/YGS

云南摩尔农庄生物科技有限公司企业标准

Q/YGS 0001 S—2020

代替 Q/YGS 0001 S-2017

核桃油

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5323 0054 S-2020

备案日期: 2020 年 9 月 11 日

云南省
备案号
备案日期

2020 - 09 - 09 发布

2020 - 09 - 11 实施

云南摩尔农庄生物科技有限公司
发布

前 言

我公司生产的核桃油是以产自云南的核桃为原料，采用冷榨工艺（冷压榨、过滤、二次沉淀、精炼等）加工制成的核桃油。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，制定本标准。作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》，其中铅的指标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/YGS 0001 S-2017《核桃油》。

本标准由云南摩尔农庄生物科技开发有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：张跃进、黄翔、段学荣、杨丽。

核桃油

1 范围

本标准规定了我公司生产的核桃油的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于我公司生产的以产自云南的核桃为原料，采用冷榨工艺（冷压榨、过滤、二次沉淀、精炼等）加工制成的核桃油。

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 原料要求

3.1.1 核桃：饱满、无异味、无霉变、无虫蛀，并符合 GB 19300 的规定。

3.1.2 其他原辅料：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。

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	淡黄色到棕黄色	取适量试样置于 50 毫升烧杯中，在自然光下观察色泽。将试样倒入 150 毫升烧杯中，水浴加热至 50 度，用玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，用温开水漱口后，品其滋味。
气味和滋味	具有核桃油固有的气味和滋味，无异味	
透明度	透明	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 特征指标

特征指标应符合表1的规定。

表2 特征指标

项 目	指 标	检验方法
折光指数(n_{20}^{20})	1.467—1.482	GB/T 5527
相对密度(d_{20}^{20})	0.902—0.933	GB 5526
碘值(以 I 计) g/100g	140—174	GB/T 5532

食品安全企业标准
: 5323 S
]: 年

表 2 (续)

项 目	指 标	检验方法
皂化值(以 KOH 计) mg/g	183—197	GB/T 5534
主要脂肪酸组成, %		
棕榈酸, C16:0	2.2—10.0	GB 5009.168
硬脂酸, C18:0	2.0—6.0	
油酸, C18:1	11.5—35	
亚油酸, C18:2	50.0—70.0	
α -亚麻酸, C18:3	5.5—18.0	

3.4 理化指标

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
不溶性杂质(%) ≤	0.05	GB/T 15688
水分及挥发物(%) ≤	0.10	GB 5009.236
酸值(以KOH计)(mg/g) ≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值(mmol/kg) ≤	6.0	GB 5009.227
总砷(以As计)(mg/kg) ≤	0.1	GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ (μg/kg) ≤	10	GB 5009.22
苯并(α)芘(μg/kg) ≤	10	GB 5009.27
溶剂残留(mg/kg)	不得检出	GB/T 5009.37
农药残留	按 GB 2763 的规定执行	
注:溶液残留量检出值小于 10 mg/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的规定。

表4 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅(以 Pb 计)(mg/kg) $\leq$	0.08	GB 5009.12

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JJF1070规定的方法测定。

3.7 食品添加剂

食品添加剂品种的使用应符合GB 2760的规定。

3.8 生产加工过程

应符合GB 8955的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一批投料，同一班次生产的同一规格的产品为一批。

4.2 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瓶（桶），总量不少于80 kg，每批随机抽取2个包装瓶（桶），总量不少于3 kg,样品分成两份，一份检验，一份备查。

4.3 出厂检验

每批产品须经质量检验部门检验合格，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、不溶性杂质、水分及挥发物、净含量。

4.4 型式检验

型式检验项目每年进行一次，型式检验项目为本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时需进行型式检验：

- a) 当原辅料、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 判定规则

检验项目中有任一项不符合标准时，可以用留样复检，以复检结果为准。

准备案章

月 日

5 标签、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 和 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和有关规定，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。运输过程中应防止挤压、防雨、防潮、防晒、严禁火种，装卸时应轻搬、轻放、避免强烈震荡。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易挥发、易污染的货物混装混运。

5.4 贮存

贮存产品的仓库应当保持清洁、阴凉、干燥、通风、无异味，严防日晒、雨淋、严禁火种。产品应离地离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易挥发、易污染的物品混贮、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《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》。



2020年9月8日

张跃进

备案单位主要负责人（签字）

2020年9月8日

