

37
88
Q/XZQ

永德陆和食品开发有限公司企业标准

Q/XZQ 0001S—2020

代替 Q/XZQ 0001S-2017

核桃油

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5309 0013S-2020

备案日期: 2020年 5 月 15 日

云南省
备案
备案日

2020 - 05 - 15 发布

2020 - 05 - 18 实施

永德陆和食品开发有限公司

发布

前 言

本公司生产的核桃油是以云南省滇西南地区野生铁核桃为主要原料，采用人工拣选、机械破壳、低温压榨、低温过滤、低温炼制、自然沉淀等工艺加工而成，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》的有关规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检修、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2716《食用植物油卫生标准》、GB/T 22327《核桃油》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准与Q/XZQ 0001S-2017相比主要修订如下：

质量指标中的色泽修改为 黄色至棕黄色。

质量指标中的透明度修改为 允许微浊。

核桃油主要成份和主要物理参数中的棕榈酸指标修改为4.0-10.0；棕榈油酸指标修改为0.05-0.5。

质量指标中的酸值修改为 ≤ 4 ，过氧化值修改为 ≤ 8 。

本标准由永德陆和食品开发有限公司提出起草并解释。

本标准主要起草人：武林宽、武植春、李泽平、武大赞。

核桃油

1 范围

本标准规定了核桃油的技术要求、检验规则、标志以及保证、运输和储存。

本标准适用于以云南省滇西南地区野生铁核桃为主要原料，经人工拣选、机械破壳、冷压榨、低温过滤、低温炼制、自然沉淀等工艺加工而成的小竹箐铁核桃油。

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，其最新版本适用于本文件。

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 核桃：符合 GB/T 20398 核桃坚果质量等级标准。

3.1.2 辅料食用盐：符合 GB/T 5461 标准。

3.1.3 其他原辅料要求必须符合相应的国家标准、行业标准及有关规定、不得使用非食品用原辅料生产食品。

3.2 感官指标

应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
透明度	允许微浊	GB/T 5525
气味、滋味	具有产品特有的正常气味、无异味。	
色泽	黄色至棕黄色	GB/T 22460

3.3 特征指标

应符合表2规定。

表2 特征指标

食品安全企业标准
号: 5309 S-
期: 年 月

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
皂化值 (以 KOH 计), mg/g	183—197	GB/T 5534
不皂化值, g/kg	20	GB/T 5535.1 GB/T 5535.2
脂肪酸组成, %		
棕榈酸 C16: 0	4.0—10.0	GB/T 17377 GB 5009.168
棕榈油酸 C16: 1	0.05—0.5	
硬脂酸 C18: 0	0.5—6.0	
油酸 C18: 1	11.5—35.0	
亚油酸 C18: 2	50.0—70.0	
亚麻酸 C18: 3	5.5—18.0	

3.4 理化指标

应符合表 3 规定。

表3 理化指标

项 目	指 标	检验方法
加热试验 (280℃)	微量析出物: 罗维朋比色: 黄色不变, 红色增加值 小于 0.4, 蓝色值增加小于 0.5	GB/T 5531
酸价 (以 KON 计), mg/g ≤	4	GB 5009.229
过氧化值, mmol/kg ≤	8	GB 5009.227
水分及挥发物, % ≤	0.10	GB/T 5009.236
不溶性杂质, % ≤	0.05	GB/T 15688
溶剂残留量, mg/kg	不得检出	GB/T 5009.37
农药残量	按 GB 2763 的规定执行	
注: 溶剂残留量检出值小于 10mg/kg 时, 视为未检出。		

3.5 污染指标

应符合表 4 规定。

表4 污染指标

项 目	指 标	检验方法
总砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.1	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.08	GB 5009.12
苯并（a）芘， μg/kg ≤	10	GB 5009.27

3.6 真菌毒素限量指标

应符合表 5 规定。

表5 真菌毒素限量指标

项 目	指 标	检验方法
黄曲霉毒素 B ₁ ， μg/kg ≤	10	GB 5009.22



3.7 净含量

应符合《定量包装商品净含量计量检验规则》规定,按JJF 1070规定方法测定。

3.8 食品添加剂

食品添加剂使用应符合 GB 2760 油脂及其制品的规定。

3.9 生产过程的卫生要求

应符合GB 8955的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一班次、同一次投料、同一工艺、同一生产线生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

随机抽取样品，抽样不少于200瓶，抽样数量最少10瓶，样品总数不得低于3000毫升，分两份，一份检验，另外一份留样。

4.3 出厂检验

每批产品须经公司质量安全部组织化验室按本标准的规定进行检验，检验合格并出具合格证后方可出厂，出厂检验项目：色泽、气味、滋味、透明度、水分及挥发物、不溶性杂质、酸价、过氧化值、加热试验。

4.4 型式检验

型式检验每半年至少进行一次，型式检验项目对技术要求中的全部项目，有下列情况之一时，亦要进行型式检验：

- a) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时；
- b) 原辅料有较大变化或更改关键工艺可能影响产品质量时；
- c) 停产半年以上，再次复生产时；
- d) 出厂检验结果与上一次检验结果差异较大时。

4.5 判定规则

检验结果中有任一项不符合本标准要求时，用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存、保质期

5.1 标志

5.1.1 销售包装的标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定；

5.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 运输

运输工具应有防尘、防雨、防晒设施，保持清洁卫生，不得与其它有毒有害的物品混装混运。装运时要轻拿、轻放、轻装、轻卸，防止重压。

5.3 贮存

贮存产品的仓库要保持清洁卫生，阴凉通风干燥，装有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。产品距地面不得小于10cm，离墙不得小于20cm。

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》。

永德陆和食品开发有限公司

备案单位（盖章）

2020年5月11日

李泽平

李泽平

备案单位主要负责人（签字）

2020年5月11日