

Q/WXY

云南万兴隆集团油脂有限公司企业标准

Q/WXY 0001S—2020

代替 Q/WXY 0001 S-2016

云南
备案
备案

罗平菜油

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53030007S-2020

备案日期: 2020年01月21日

2019-12-24 发布

2020-01-21 实施

云南万兴隆集团油脂有限公司 发布

前 言

我公司生产的罗平菜油是以罗平县行政区域内种植的优质油菜籽为原料，经压榨、浸出、物理精炼等工艺制成，产品分为一、二、三、四级共四个等级。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，作为组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》制定。本标准中铅、苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B₁ 三项指标限量都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/WXY 0001 S—2016 《罗平菜油》。

本标准由云南万兴隆集团油脂有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：唐玉生、唐闻兵、赵永能、赵燕敏等。

罗平菜油

1 范围

本标准规定了罗平菜油技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存要求。

本标准适用于以罗平县行政区域内种植的优质油菜籽为原料，经压榨、浸出、物理精炼等工艺制成罗平菜油（一级、二级、三级、四级）。

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（包含所有的修改单）适用于本文件。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 油菜籽：应采用罗平县行政区域内种植的优质油菜籽，充分成熟、壳面洁净、无露仁、虫蛀、出油、霉变、异味，并符合 GB/T 11762《油菜籽》的要求。

3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

3.1.3 其它原辅料：应符合相应的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 特征指标

应符合GB/T 1536的规定。

3.3 感官指标

应符合GB/T 1536的规定。

3.4 理化指标

应符合表1的规定。

表1 理化指标

项 目		指 标				检验方法
		一级	二级	三级	四级	
水分及挥发物/(%) ≤		0.05	0.05	0.10	0.20	GB 5009.236
不溶性杂质/(%) ≤		0.05	0.05	0.05	0.05	GB/T 15688
加热试验(280℃)		—	—	无析出物, 罗维朋比色:黄色值不变, 红色值增加小于0.4	微量析出物,罗维朋比色: 黄色值不变, 红色值增加小于4.0, 蓝色值增加小于0.5	GB/T 5531
含皂量/(%) ≤		—	—	0.03	—	GB/T 5533
烟点/℃ ≥		215	205	—	—	GB/T17756—1999 附录 B 执行
冷冻试验(0℃储藏 5.5h)		澄清 透明	—	—	—	GB/T17756—1999 附录 A 执行
溶剂残留量 /(mg/kg)	浸出油	不得检出	不得检出	≤20	≤20	GB 5009.262
	压榨油	不得检出	不得检出	不得检出	不得检出	
注 1:划有“—”者不做检测。压榨油和一、二级浸出油的溶剂残留量检出值小于 10mg/kg 时,视为未检出。						

3.5 污染物限量

应符合GB 2716和GB 2762的规定, 严于食品安全国家标准的指标应符合表2的规定。

表2 污染物限量

项 目		指 标				检验方法
		一级	二级	三级	四级	
铅(以 Pb 计), mg/kg ≤		0.08				GB 5009.12
苯并[a]芘, (μg/kg) ≤		8				GB 5009.27

3.6 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2的规定。

表3 真菌毒素限量

项 目		指 标				检验方法
		一级	二级	三级	四级	
黄曲霉毒素 B ₁ , (μg/kg) ≤		8				GB 5009.22

3.7 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.8 食品添加剂

3.8.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.8.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

3.9 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按JJF 1070中规定的方法检验。

3.10 生产加工过程

应符合GB 8955的规定。

3.11 其他

罗平菜油不得掺有其他食用油和非食用油，不得添加任何香精和香料。

4 检验规则

4.1 组批

以同一批投料、同一班次生产的同一包装规格的产品为一批。

4.2 抽样

以同一批产品中，抽样基数不少于50桶（瓶），总重量不低于20kg,抽样重量不少于3kg,抽样数量不少于2个独立包装桶（瓶），分为2份，一份检验，另一份留样备查。

4.3 出厂检测

每批产品出厂前经公司质量检验部门或第三方检验机构检验合格，并签发合格证方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、加热实验（280℃）、酸价、过氧化值。

4.4 型式检验

型式检验项目为本标准技术规定的全部项目，每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行。

- a) 原材料、生产工艺、生产设备发生较大改变时；
- b) 停产半年以上再恢复生产时；
- 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要求时。

4.5 判定原则

产品未注质量等级时，按照不合格判定。检验结果中，产品中各等级指标中有任何一项不合格时，允许用留样复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

业标准
S-
月

5.1 标志

5.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和原国家质检总局第 123 号令《关于修改<食品标识管理规定>的决定》的规定。营养标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 包装储运图示标志符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相关食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固，不得有破损。

5.3 运输

运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有污染的物品混装、混运。运输时应防止日晒、雨淋。装卸时应轻搬、轻放，不得抛掷、重压和挤压。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥，有防潮、防蝇、放鼠等设施的仓库内，不得与有毒、有害物品混贮；堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。

案章

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》。



2020 年 1 月 15 日

唐玉生

备案单位主要负责人（签字）

2020 年 1 月 15 日