

Q/JFH

云南金丰汇油脂股份有限公司企业标准

Q/JFH 0001 S—2022

代替 Q/JFH 0001 S-2019

菜籽油

云南省
备案
备案日

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010103 S-2022

备案日期: 2022 年 04 月 08 日

2022-04-06 发布

2022-04-08 实施

云南金丰汇油脂股份有限公司

发布

前 言

我公司生产的菜籽油是以产于海拔高于 1020 米区域的低芥酸、低硫代葡萄糖甙油菜籽为原料，经压榨、精炼（脱胶、脱酸、脱水、脱蜡、脱色、脱臭）等工艺中的全部或部分工序制成低芥酸、低硫代葡萄糖甙的菜籽油。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，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 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》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。

本标准代替 Q/JFH 0001 S-2019《高原双低菜籽油》。

本标准由云南金丰汇油脂股份有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：郭娟、杨长伟

食品
号: 53
期:

菜籽油

1 范围

本标准规定了菜籽油的术语和定义、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存和销售。

本标准适用于以产于海拔高于 1020 米区域的低芥酸、低硫代葡萄糖甙油菜籽为原料，经压榨、精炼（脱胶、脱酸、脱水、脱蜡、脱色、脱臭）等工艺中的全部或部分工序制成低芥酸、低硫代葡萄糖甙的菜籽油。

2 规范性引用文件

本标准中所引用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 术语和定义

3.1 高原双低油菜籽

产于海拔高于 1020 米区域的低芥酸、低硫代葡萄糖甙油菜籽。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 双低油菜籽：应符合 GB/T 11762 中 3.8 所规定要求。

4.1.2 其它原辅料：应符合相关的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 特征指标

应符合表1的规定。

表1 特征指标

项 目	指 标	检验方法
相对密度/（ d_{20}^{20} ）	0.914~0.920	GB/T 5526
棕榈酸（ $C_{16:0}$ ）	2.5~7.0	GB 5009.168
棕榈一烯酸（ $C_{16:1}$ ）	≤ 0.6	
十七烷酸（ $C_{17:0}$ ）	≤ 0.3	
十七碳一烯酸（ $C_{17:1}$ ）	≤ 0.3	
油酸（ $C_{18:1}$ ）	51.0~70.0	
亚油酸（ $C_{18:2}$ ）	15.0~30.0	
亚麻酸（ $C_{18:3}$ ）	5.0~14.0	

花生酸 (C _{20:0})		0.2~1.2	
花生一烯酸 (C _{20:1})		0.1~4.3	
花生二烯酸 (C _{20:2})	≤	0.9	
山萘酸 (C _{22:0})	≤	0.6	
芥酸 (C _{22:1})	≤	3.0	
二十二碳二烯酸 (C _{22:2})	≤	0.3	
木焦油酸 (C _{24:0})	≤	0.3	
二十四碳一烯酸 (C _{24:1})	≤	0.4	

4.3 感官要求

应符合表2的规定。

表2 感官要求

项目	一级	二级	三级	检验方法
色泽	淡黄色至浅黄色	橙黄色至棕黄色	棕黄色至棕褐色	GB/T 5009.37
气味、滋味	无异味，口感好	具有菜籽油固有的气味和滋味，无异味		GB/T 5525
透明度	澄清、透明	澄清	允许微浊	

4.4 理化指标

应符合表3的规定。

表3 理化指标

项目	一级	二级	三级	检验方法	
水分及挥发物/（%）	≤	0.10	0.15	0.20	GB 5009.236
不溶性杂质/%	≤	0.05			GB/T 15688
酸值（以 KOH 计）/（mg/g）	≤	0.70	2.00	3.00	GB 5009.229
过氧化值/（g/100g）	≤	0.15	0.20	0.25	GB 5009.227
烟点/℃	≥	190	—	—	GB/T 20795
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
冷冻试验（0℃储藏 5.5h）	澄清、透明	—			GB/T 35877
溶剂残留量/（mg/kg）	不得检出				GB 5009.262
注：1、划有“—”者不做检测					
2、溶剂残留量检出值小于 10mg/kg 时，视为未检出					

4.5 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	≤ 0.08	GB 5009.12

4.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.7 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.8.2 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。

4.9 真实性要求

产品中不得添加其它食用油类及非食用物质。

4.10 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 的规定检验。

4.11 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批原料，同一班次生产的包装完好的同一种产品为一批。

5.2 扦样

按照 GB/T 5524 的要求执行。

5.3 出厂检验

每批产品必须按本标准检验合格并附产品合格证明后方可出厂。出厂检验项目按相关规定执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，型式检验项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正式生产后，如原料、生产工艺、生产设备发生较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 停厂半年以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求。

5.5 判定规则

5.5.1 产品经检验全部项目均符合本标准规定时，则判为合格品。

5.5.2 检验结果如有一项以上（含一项）不符合本标准规定，用留样进行复检，复检结果仍不符合本标准，判定该批产品为不合格。

6 标志、包装、运输、贮存、销售

6.1 标志

6.1.1 产品标签、标识应符合 GB 7718 、GB 28050 及相关规定。

6.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 销售包装应符合 GB/T 17374 要求。

6.2.2 包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及相关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 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。散装运输应保持运输车辆、容器等的清洁、卫生，不得与有毒、有害物品混运。

6.4 贮存

应储存于卫生、阴凉、干燥及避光处。不得与有害、有毒物品一同存放，尤其要避开有异常气味的物品。

6.5 销售

预包装的成品在零售终端不得脱离原包装散装销售。



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。

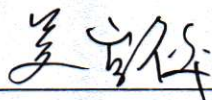
二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

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》。

云南金丰汇油脂股份有限公司

备案单位（盖章）

2022 年 03 月 17 日



备案单位主要负责人（签字）

2022 年 03 月 17 日