

Q/JFH

云南金丰汇油脂股份有限公司企业标准

Q/JFH 0004 S—2022

菜籽油

云南
备案
备案日

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010105 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油菜籽为原料经筛选、压榨或浸出、精炼（脱胶、脱酸、脱水、脱蜡、脱色、脱臭）而成的菜籽油。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：杨长伟、郭娟

食品
号: 5
期:

菜籽油

1 范围

本标准规定了菜籽油的技术要求、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和销售。

本标准适用于以油菜籽为原料，经压榨或浸出、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加工而成的菜籽油。

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 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 油菜籽：应符合 GB/T 11762、GB 19641 的要求。

3.1.2 菜籽原油：应符合 GB 2716 中的规定。

3.1.3 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 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})		0.910~0.920	GB/T 5526
主要脂肪酸组成 (%)	棕榈酸 ($C_{16:0}$)	1.5~7.0	GB 5009.168
	棕榈一烯酸 ($C_{16:1}$) $\leq$	3.0	
	十七烷酸 ($C_{17:0}$) $\leq$	0.3	
	十七碳一烯酸 ($C_{17:1}$) $\leq$	0.3	
	油 酸 ($C_{18:1}$)	8.0~70.0	
	亚油酸 ($C_{18:2}$)	9.5~30.0	
	亚麻酸 ($C_{18:3}$)	5.0~14.0	
	花生酸 ($C_{20:0}$) $\leq$	3.0	
	花生一烯酸 ($C_{20:1}$)	0.1~15.0	
	花生二烯酸 ($C_{20:2}$) $\leq$	1.0	
	山嵛酸 ($C_{22:0}$) $\leq$	2.0	
	芥 酸 ($C_{22:1}$) $\leq$	60.0	

	二十二碳二烯酸 ($C_{22:2}$)	$\leq$	2.0	
	木焦油酸 ($C_{24:0}$)	$\leq$	2.0	
	二十四碳一烯酸 ($C_{24:1}$)	$\leq$	3.0	

3.3 感官要求

应符合表2的规定。

表2 感官要求

项 目	要 求	检测方法
色泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于 20mL 烧杯, 在自然光下观察色泽。将试样倒入 150mL 烧杯中, 水浴加热至 50℃, 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、滋味	具有菜籽油固有的气味和滋味, 无焦臭、酸败及其他异味	
透明度 (20℃)	澄清、透明	

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	三级	
水分及挥发物/(%) $\leq$	0.10	0.15	0.20	GB 5009.236
不溶性杂质含量/(%) $\leq$	0.05			GB/T 15688
酸值 (以 KOH 计) / (mg/g) $\leq$	0.70	2.00	3.00	GB 5009.229
过氧化值/(g/100g) $\leq$	0.15	0.20	0.25	GB 5009.227
烟点/℃ $\geq$	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
溶剂残留量 (mg/kg)	压榨油	不得检出		GB 5009.262
	浸出油	不得检出	≤ 20	
冷冻试验 (0℃储藏 5.5h)	澄清、透明	—	—	GB/T 35877
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				

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 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

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 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。

3.9 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。

3.10 生产加工过程

应符合GB 14881的规定。

4 检测规则

4.1 组批

同一批原料、同一规格、同一班次生产的产品为同一组批。

4.2 扦样

按照GB/T 5524执行。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前必须按本标准检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定执行。

4.4 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时。

4.5 判定规则

4.5.1 产品经检验所检项目全部符合本标准，判定为合格品。

4.5.2 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。

5 标志、包装、运输、贮存、销售

5.1 标志

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

5.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

5.2.1 销售包装符合 GB/T 17374 的规定。

5.2.2 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。

5.3 运输

运输中应注意安全，防止日晒、雨淋、渗透、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。

5.4 贮存

应储存于阴凉、卫生、干燥和避光处，不得与易燃、易爆以及有毒有害物品一起存放，尤其要避开有异常气味的物品。

5.5 销售

预包装的成品菜籽油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