

Q/YZJ

云南紫江食品有限公司企业标准

Q/YZJ 0001 S—2022

代替 Q/ YZJ 0001 S 2019

核桃油

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5309 0009 S- 2022
备案日期: 2022年 4 月 11 日

云
备
备

2022 - 04 - 11 发布

2022 - 04 - 12 实施

云南紫江食品有限公司

发 布

前 言

本公司生产的核桃油是以核桃仁为主要原料，经冷压榨工艺（冷压榨、压滤、二次沉淀、精滤）制成。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。

本标准的安全性指标按照 GB 2762《食品安全标准 食品中污染物限量》、GB/T 22327《核桃油》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。

本标准由云南紫江食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：乐世陆、王建林。

核桃油

1 范围

本标准规定了核桃油的技术要求、检验规则、标志以及包装、运输和贮存。
本标准适用于以核桃仁为主要原料，经冷压榨工艺（冷压榨、压滤、二次沉淀、精滤）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 原辅料要求

3.1.1 核桃：应成熟、饱满、无霉变、无虫蛀，并符合 GB/T 20398 的规定

3.1.2 其他原辅料：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 感官要求

应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检查方法
色泽（罗维朋比色槽 25.4mm）	黄 30 红 4.0	GB/T 22460
气味和滋味	具有核桃油固有的气味和滋味，无异味	GB/T 5525
透明度	澄清、透明	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 特征指标

应符合表 2 的规定。

表2 特征指标

食品安全企业标准
号: 5309 S
期: 年

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/T 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
脂肪酸组成/%		GB 5009.168
棕榈酸 C16:0	4.0~9.0	
硬脂酸 C18:0	1.5~6.0	
油酸 C18:1	11.5~30.0	
亚油酸 C18:2	50.0~69.0	
亚麻酸 C18:3	6.5~18.0	

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
水分及挥发物/%	≤ 0.10	GB 5009.236
不溶性杂质/%	≤ 0.05	GB/T 15688
酸价 (以 KOH 计) /mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值/g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
溶剂残留量/mg/kg	不得检出	GB/T 5009.37
注：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

应符合表 4 规定。

表4 污染物限量

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/ug/kg	≤ 10	GB 5009.27
其他污染物	按GB 2762的规定执行	

3.6 真菌毒素限量

应符合表 5 规定。

表5 真菌毒素限量

项 目	指 标	检验方法
黄曲霉毒素 B ₁ /μg/kg	10	GB 5009.22
其他真菌毒素限量	按GB 2761的规定执行	

3.7 农药残留

应符合GB 2763的规定。

3.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》规定，按 JJF 1070 规定方法测定。

3.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.10 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批与抽样

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。

4.2 出厂检验

每批产品出厂前，必须经公司质量检验部门检验合格，签发产品合格证后方可出厂。出厂检验项目按国家相关规定执行。

4.3 型式检验

正常生产情况下，每半年进行一次型式检验，其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，亦应进行型式检验：

- a) 当主要原料、生产工艺及生产设备有较大变化，可能影响产品质量时；
- b) 新试制的产品或停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验与上一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型式检验要求时。

4.4 判定规则

该产品检验结果若有不合格项时，用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 销售包装的标签标志应符合 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 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、产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输；搬运时要轻拿、轻放、严禁仍、摔、挤压、运输中应防止暴晒、雨淋以及受潮。

5.4 贮存

贮存产品的仓库应当保持清洁、阴凉干燥、通风，严防受热或太阳暴晒。本产品不得与潮湿地面接触，离墙离地面不小于 20cm，不得与有毒有害物质混贮。

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》。

备案单位（盖章）

年 月 日

备案单位主要负责人（签字）

2022年 7月 29日