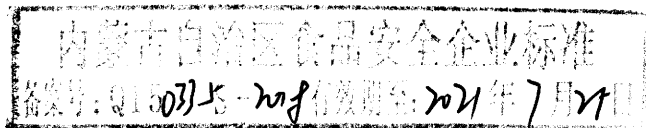


Q/BJLY

包头市金鹿油脂有限责任公司企业标准



Q/BJLY 0001S—2018

代替 Q/BJLY 0001S-2017

葵花籽油



2018-07-10 发布

2018-08-01 实施

包头市金鹿油脂有限责任公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。
本标准由包头市金鹿油脂有限责任公司提出。
本标准由包头市金鹿油脂有限责任公司起草。
本标准由包头市金鹿油脂有限责任公司发布。
本标准主要起草人：常春林、王斌。

葵花籽油

1 范围

本标准规定了葵花籽油的技术要求、生产加工过程要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以葵花籽或葵花籽原油为原料，经去杂、去石、压胚、蒸炒、压榨、脱胶、脱色、脱酸、脱臭、脱蜡、灌装等工艺制成的食用植物油。

2 规范性引用文件

下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。

- GB 2716 食用植物油卫生标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
- GB 5009.168 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB 5009.236 食品安全国家标准 动植物油脂水分及挥发物的测定
- GB/T 5525 植物油脂 透明度、气味、滋味鉴定法
- GB/T 5526 植物油脂检验 比重测定法
- GB/T 5527 动植物油脂 折光指数的测定
- GB/T 5532 动植物油脂 碘值的测定
- GB/T 5534 动植物油脂 皂化值的测定
- GB/T 5535.1 动植物油脂 不皂化物测定 第1部分：乙醚提取法
- GB/T 5535.2 动植物油脂 不皂化物测定 第2部分：己烷提取法
- GB/T 11764 葵花籽
- GB/T 15688 植物油脂检验 杂质测定法
- GB/T 35877 粮油检验 动植物油脂冷冻试验
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB/T 22460 动植物油脂 罗维朋色泽的测定
- CODEX-STAN 210 (Amended 2003, 2005) 《指定的植物油法典标准》

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 葵花籽：应符合 GB 19300、GB/T 11764 的规定。

3.1.2 葵花籽原油：应符合 CODEX-STAN 210、GB 2716 的规定。

3.2 特征指标

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
	葵花籽油 (高油酸)	葵花籽油 (中油酸)	
折光指数 (n ²⁵)	1.467~1.471	1.461~1.471	GB/T 5527
相对密度 (d ₂₀ ²⁰):	0.909~0.915	0.914~0.916	GB/T 5526
碘值 (I), g/100g	78~90	94~122	GB/T 5532
皂化值 (KOH), mg/g	182~194	190~191	GB/T 5534
不皂化物, g/kg ≤	15	15	GB/T 5535.1、GB/T 5535.2
脂肪酸组成, %:			
十四碳以下脂肪酸	ND	ND	GB 5009.168
豆蔻酸 (C _{14:0})	ND~0.1	ND~1.0	
棕榈酸 (C _{16:0})	2.6~5.0	4.0~5.5	
棕榈一烯酸 (C _{16:1})	ND~0.1	ND~0.05	
十七烷酸 (C _{17:0})	ND~0.1	ND~0.05	
十七碳一烯酸 (C _{17:1})	ND~0.1	ND~0.06	
硬脂酸 (C _{18:0})	2.9~6.2	2.1~5.0	
油酸 (C _{18:1})	75.0~90.7	43.1~71.8	
亚油酸 (C _{18:2})	2.1~17	18.7~45.3	
亚麻酸 (C _{18:3})	ND~0.3	ND~0.5	
花生酸 (C _{20:0})	0.2~0.5	0.2~0.4	
花生一烯酸 (C _{20:1})	0.1~0.5	0.2~0.3	
花生二烯酸 (C _{20:2})	ND	ND	
山嵛酸 (C _{22:0})	0.5~1.6	0.6~1.1	
芥酸 (C _{22:1})	ND~0.3	ND	
二十二碳二烯酸 (C _{22:2})	ND	ND~0.09	
木焦油酸 (C _{24:0})	ND~0.5	0.3~0.4	
二十四碳一烯酸 (C _{24:1})	ND	ND	
注: ND表示未检出, 定义为0.05%。			

3.3 质量指标

质量指标应符合表2的规定。

表2 质量指标

项 目	指 标		检验方法
	一 级	二 级	
色泽(罗维朋比色槽 133.4mm) ≤	黄 12 红 1.2	黄 20 红 2.0	GB/T 22460
气味、滋味	无气味、口感好	气味、口感良好	GB/T 5525
透明度	澄清、透明	澄清	
水分及挥发物, % ≤	0.05	0.10	GB 5009.236
不溶性杂质, % ≤	0.04		GB/T 15688
酸价(KOH), mg/g ≤	1.0	2.0	GB 5009.229
过氧化值, mmol/kg ≤	7.0	8.0	GB 5009.227
烟点, °C ≥	215	205	GB/T 20795
冷冻试验(0℃储藏 5.5 h)	澄清、透明	——	GB/T 35877
溶剂残留量 ^a , mg/kg	不得检出		GB 5009.262
^a 溶剂残留量检出值小于 10mg/kg 时, 视为未检出。			

3.4 污染物限量

3.4.1 污染物砷限量指标应符合表3的规定。

表3 污染物砷限量指标

项 目	限 量	检验方法
总砷(以 As 计), mg/kg ≤	0.08	GB 5009.11

3.4.2 其它污染物限量指标应符合 GB 2762 中油脂及其制品的规定, 按 GB 2762 中规定的方法检验。

3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761中油脂及其制品项下植物油脂的规定, 按GB 2761中规定的方法检验。

3.6 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合GB 2763中油料和油脂项下油脂中植物油的规定, 按GB 2763中规定的方法检验。

3.7 真实性要求

葵花籽油中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。