

Q/HLGY

呼和浩特市利广粮油有限公司企业标准

内蒙古自治区食品安全企业标准
备案号: Q15-2865-2018 有效期至: 2021 年 8 月 16 日

Q/HLGY 0002S—2018

亚麻籽、菜籽混合压榨食用植物油



2018 - 08 - 27 发布

2018 - 08 - 28 实施

呼和浩特市利广粮油有限公司

发 布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。
本标准由呼和浩特市利广粮油有限公司提出。
本标准由呼和浩特市利广粮油有限公司起草。
本标准由呼和浩特市利广粮油有限公司批准。
本标准主要起草人：朱志广。

亚麻籽、菜籽混合压榨食用植物油

1 范围

本标准规定了亚麻籽、菜籽混合压榨食用植物油的技术要求、生产加工过程要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用以亚麻籽、菜籽为原料，经选料、配料、压榨、过滤、包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 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 5009.227 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 5009.262 食品安全国家标准 食品中溶剂残留量的测定
- GB 8955 食品安全国家标准 食用植物油及其制品生产卫生规范
- GB/T 11762 油菜籽
- GB/T 15681 亚麻籽
- JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 亚麻籽：符合 GB/T 15681 的规定。

3.1.2 菜籽：符合 GB/T 11762 的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽，清澈、透明。	取适量试样置于 50ml 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。
滋味、气味	具有亚麻籽、菜籽混合后压榨后特有的气味、滋味，无焦臭、酸败及其他异味。	
状态	呈液态，无正常视力可见外来异物。	

3.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
酸价(以KOH计), mg/g	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
^a 溶剂残留, mg/kg	≤ 20	GB 5009.262

^a 压榨油溶剂残留量不得检出(检出值小于 10mg/kg 时, 视为未检出)。

3.4 污染物限量

污染物限量中“铅(以Pb计) ≤ 0.08mg/kg”, 其他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的规定, 按GB 2763中规定的方法检验。

3.7 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 规定的方法检验。

4 生产加工过程要求

生产加工过程要求应符合GB 8955的要求。