

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
21010152 S- 2021 号

Q/SYD

沈阳药大生物科技有限公司企业标准

Q/SYD 0002S-2021

元宝枫神经酸调和油

已备案的企业标准中食品安全
相关内容与食品安全国家标准或者
地方标准冲突的，该备案自动废止。



2021-04-01 发布

2021-05-11 实施

沈阳药大生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1—2020 给出的规则起草。

本标准主要依据《GB 2716 食品安全国家标准 植物油》、《GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量》、《GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》等标准制定。

本标准由沈阳药大生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：崔晓廷、陆兴华、王悦。

本标准适用于沈阳药大生物科技有限公司及依法委托的生产单位生产。

本标准属首次发布。

元宝枫神经酸调和油

1 范围

本标准规定了元宝枫神经酸调和油的术语定义、技术要求、试验方法、食品添加剂、加工过程的卫生要求、检验规则和标签、包装、运输、储存等要求。

本标准适用于以含有神经酸的元宝枫籽油，与其它一种或一种以上不含神经酸的成品食用植物油，按一定的比例和生产工艺，调配制成的食用植物调和油。

本标准也适用于以元宝枫神经酸调和油的商标名称生产销售的食用植物调和油。

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 1535 | 大豆油 |
| GB/T 1534 | 花生油 |
| GB 19111 | 玉米油 |
| GB 1536 | 菜籽油 |
| GB/T 8233 | 芝麻油 |
| GB/T 8235 | 亚麻籽油 |
| GB/T 10464 | 葵花籽油 |
| GB 11765 | 油茶籽油 |
| GB/T 19112 | 米糠油 |
| GB/T 22327 | 核桃油 |
| SL493-2010 | 沙棘籽油 |
| SB/T 10292 | 食用调和油 |
| 元宝枫籽油 | 卫健委新食品原料公告 2011 年第 9 号。 |
| GB/T 5009.11 | 食品中总砷及无机砷的测定 |
| GB 5009.12 | 食品安全国家标准 食品中铅的测定 |
| GB 5009.22 | 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定 |
| GB 5009.27 | 食品安全国家标准 食品中苯并(a)芘的测定 |
| 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 5009.262 | 食品安全国家标准 食品中溶剂残留量的测定 |
| GB/T 5525 | 植物油脂检验透明度、气味、滋味鉴定法 |
| GB 7718 | 预包装食品标签通则 |
| GB 8955 | 食用植物油厂卫生规范 |
| GB 9687 | 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准 |
| GB/T 15688 | 动植物油脂中不溶性杂质含量的测定 |
| GB/T 22460 | 动植物油脂罗维朋色泽的测定 |
| JJF 1070 | 定量包装商品净含量计量检验规则 |

质检总局75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 元宝枫籽油

以元宝枫种仁为原料，经压榨、脱色、脱臭等工艺制成。

3.2 神经酸

化学名称 顺-15-二十四碳烯酸。从元宝枫籽油中分离、精制取得，或以菜籽油为原料，经过皂化、酸化、萃取、分离、结晶、干燥等工艺制得。

3.3 食用植物调和油

由两种以上（含两种）的成品食用植物油按一定的比例调配制成的食用植物油脂。

4 技术要求

4.1 主要原料和辅料要求

- 4.1.1 菜籽油：应符合 GB 1536 的规定。
- 4.1.2 大豆油：应符合 GB 1535 的规定。
- 4.1.3 玉米油：应符合 GB 19111 的规定。
- 4.1.4 核桃油：应符合 GB/T 22327 的规定。
- 4.1.5 油茶籽油：应符合 GB 11765 的规定。
- 4.1.6 葵花籽油：应符合 GB/T 10464 的规定。
- 4.1.7 花生油：应符合 GB/T 1534 的规定。
- 4.1.8 芝麻油：应符合 GB/T 8233 的规定。
- 4.1.9 亚麻籽油：应符合 GB/T 8235 的规定。
- 4.1.10 葡萄籽油：应符合 GB/T 22478 的规定。
- 4.1.11 棕榈油：应符合 GB/T 15680 的规定。
- 4.1.12 米糠油：应符合 GB/T 19112 的规定。
- 4.1.13 红花籽油：应符合 GB/T 22465 的规定。
- 4.1.14 牡丹籽油：应符合 LS/T 3242 的规定。
- 4.1.15 沙棘籽油：应符合 SL 493-2010 的规定。
- 4.1.16 元宝枫籽油：应符合卫健委新食品原料公告 2011 年第 9 号的规定。

4.2 技术指标

4.2.1 感官要求

感官指标应符合表 1 的要求

表 1 感官指标

项目	要求
色泽	具有该产品应有的色泽，金黄色至浅红黄色
气味	具有该产品固有的特征香味，无其它不良气味。
滋味	具有该产品的特征滋味，无其它不良异味。
外观	澄清透明液体，无悬浮颗粒 无肉眼可见外来杂质。

4.2.2 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

序号	项目	指标
1	酸价(KOH)/(mg/g)	3
2	过氧化值 g/100g	0.25
3	溶剂残留量 mg/kg	20
4	总砷(以As计)/(mg/kg)	0.09
5	铅(Pb)/(mg/kg)	0.09
6	苯并(a)芘/(ug/kg)	10
7	黄曲霉毒素 B1/(ug/kg)	20

4.3 真实性要求

不得掺有非食用油脂,不得添加任何香精和香料。

4.4 食品添加剂

不添加任何食品添加剂。

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.6 生产经营过程的卫生要求

应符合GB 8955的规定。

5 检验方法

5.1 色泽

按GB/T 22460执行。

5.2 酸价

按GB 5009.229执行。

5.3 过氧化值

按GB 5009.227执行。

5.4 溶剂残留量

按GB 5009.262执行。

5.5 总砷(以As计)

GB/T 5009.11执行。

5.6 铅(以Pb计)

按GB 5009.12执行。

5.7 黄曲霉毒素B1

按GB 5009.22执行。

5.8 苯并(a)芘

按GB 5009.27执行。

5.9 净含量检验

按JJF 1070执行。

6 检验规则

6.1 原辅材料入库检验

原料入库前应由生产单位技术检验部门,按原料质量标准检验,合格后方可入库使用。

6.2 出厂检验

每批产品应由工厂质检部门按出厂检验项目进行检验,检验合格后,附有合格证方准出厂。

6.2.1 组批和抽样

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批抽样数独立包装应不少于8个(不含净含量抽样),样品量总数不少于2kg,检样一式二份,供检验和复检备用。

6.2.2 检验项目

出厂检验项目为感官要求、净含量、酸值、过氧化值。

6.3 型式检验

6.3.1 正常生产的每半年进行一次型式检验,当出现下列情况之一亦进行检验:

- a) 新产品投产时;
- b) 原辅料产地或供应商发生较大变化时;
- c) 更换主要生产设备时;
- d) 停产半年以上,恢复生产时;
- e) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差别时;
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

6.3.2 组批和抽样

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批抽样数独立包装应不少于10个(不含净含量抽样),样品量总数不少于3kg,检样一式二份,供检验和复检备用。

6.4 判定规则

型式检验项目全部符合本标准时,判定为合格。检验结果中如有其它项目不合格,允许加倍抽样对不合格项目进行复检,如仍有1项指标不合格,判该批产品为不合格品。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

7.1.1 标签,按GB 7718、GB 28050及国内有关规定进行。标签内容至少应包括:食品名称、配料、产品标准号、生产日期、保质期、QS标志和号码、加工工艺制造商等。

7.1.2 标志,外包装标志应符合GB/T 191规定。

7.2 包装

包装容器和材料应符合GB 9687食品包装用聚乙烯成型品卫生标准要求及有关规定,包装应严密、端正。

7.3 运输

应使用符合卫生要求的专用工具、容器、运送成品。运输时应码放整齐,不得挤压。

7.4 贮存

成品必须贮存在专用仓库内，不得与有异味或水分量较高的物品混存。在符合本标准规定的条件下，产品的保质期为18个月。
