



411585S-2017



安阳光华粮油有限公司企业标准

Q/AGL 0002S-2017

牡丹籽油

2017-07-14 发布

2017-07-14 实施

安阳光华粮油有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由安阳光华粮油有限公司提出并起草。

本标准起草人：崔海明。

H N

Q B

牡丹籽油

1 范围

本标准规定了牡丹籽油的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以丹凤牡丹籽或紫斑牡丹籽为原料，经去杂、脱壳、压榨、初滤、水化、脱酸、脱色、脱臭、精滤、灌装等工艺加工而成。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 丹凤牡丹籽或紫斑牡丹籽应符合品质良好、清洁、无霉变、无污染、无杂质和 GB 19641 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 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
性 状	均匀的透明油状，无沉淀	从样品中取出 100ml，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	淡黄色	
气 味	具有牡丹籽油特有气味，无异味	
滋 味	具有牡丹籽油特有滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 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
亚麻酸, %	≥ 38.0	GB 5009.168
亚油酸, %	≥ 25.0	GB 5009.168
油 酸, %	≥ 21.0	GB 5009.168
色泽 (罗维朋比色计 25.4mm 槽) ≤	黄 70 红 6.0	GB/T 22460
透明度	澄清、透明	GB/T 5525
水分及挥发物, %	≤ 0.20	GB 5009.236
加热试验 (280℃)	无析出物或微量析出物，罗维朋比色：黄色值不变，红色值增加小于 4.0，蓝色值增加小于 0.5	GB/T 5531
不溶性杂质, %	≤ 0.05	GB/T 5529
酸价 (以脂肪计), (KOH) mg/g ≤	2.0	GB 5009.229

过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
含皂量, %	≤	0.03	GB/T 5533
烟点, °C	≥	105	GB/T 20795
冷冻试验 (0°C 储藏 5.5h)		澄清、透明	GB/T 5531
溶剂残留, mg/kg		不得检出	GB/T 5009.37
黄曲霉毒素 B1, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.12
*苯并 [a] 芘, μg/kg	≤	8.0	GB 5009.27
注: 该指标严于国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产过程卫生要求

应符合 GB 8955 的规定。

2.6 其他卫生要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的有关规定执行。

3 检验

出厂检验项目: 感官要求、水分及挥发物、不溶性杂质、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量; 型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

牡丹籽油是以丹凤牡丹籽或紫斑牡丹籽为原料，经去杂、脱壳、压榨、初滤、水化、脱酸、脱色、脱臭、精滤、灌装等工艺加工而成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 2716 《食用植物油卫生标准》和卫生部《关于批准元宝枫籽油和牡丹籽油作为新资源食品的公告》（2011 年 第 9 号）制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中苯并（a）芘指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

安阳光华粮油有限公司

2017 年 06 月 13 日

H N
Q B