



412202S-2017



河南省鲲华生物技术有限公司企业标准

Q/HKS 0012S-2017

---

# 大豆精制油

2017-09-18 发布

2017-09-18 实施

---

河南省鲲华生物技术有限公司 发布

## 前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。  
本标准由河南省鲲华生物技术有限公司提出并起草。  
本标准主要起草人：王金顺、王建峰、常换平。

H N

Q B

# 大豆精制油

## 1 范围

本标准规定了大豆精制油的要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以非转基因精选大豆为原料，经去皮、分离、轧胚，用食品工业加工助剂丁烷浸提、初过滤、精炼（水化、加工助剂氢氧化钠脱酸、加工助剂活性白土脱色、脱臭）、过滤、包装等加工工艺而成。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 非转基因精选大豆应符合 GB 1352 的规定。  
 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。  
 2.1.3 生产助剂丁烷应符合 GB 1886.55 的规定。  
 2.1.4 生产助剂氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。  
 2.1.5 生产助剂活性白土应符合 GB 25571 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	试验方法
性状	液体	从样品中取出20毫升，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	浅黄或棕红色	
气味	具有大豆精制油固有的气味	
滋味	具有大豆精制油固有的滋味	
杂质	无肉眼可见杂质	

### 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
折光指数 ( $n_{40}^{\circ}$ )	1.466~1.470	GB/T 5527
相对密度 ( $d_{20}^{20}$ )	0.919~0.925	GB/T 5526
色泽 (罗维朋比色槽25.4mm)	≤ 黄70 红6.0	GB/T 22460
水分及挥发物g/100g	≤ 0.1	GB 5009.236
不溶性杂质g/100g	≤ 0.1	GB/T 15688
加热试验 (280℃)	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
酸价 (KOH) mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.12

黄曲霉毒素B <sub>1</sub> μg/kg	≤	10.0	GB 5009.22
苯并(a)芘* μg/kg	≤	8	GB 5009.27
六六六 mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕 mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
溶剂残留 mg/kg	≤	50	GB 5009.262
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

#### 2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

#### 2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8955 的规定。

#### 2.6 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目包括感官、酸价、过氧化值、不溶性杂质、水分及挥发物、加热试验；型式检验按国家有关规定执行。

Q B

## 编制说明

大豆精制油是以非转基因精选大豆为原料，经去皮、分离、轧胚，用食品工业加工助剂丁烷浸提、初过滤、精炼（水化、加工助剂氢氧化钠脱酸、加工助剂活性白土脱色、脱臭）、过滤、包装等加工工艺而成。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/T 1535 以及 GB 2716 食用植物油卫生标准的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中苯并（a）芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省鲲华生物技术有限公司

2017 年 8 月 22 日

H N

Q B