



413280S-2018



商丘市元蕾生态食品有限公司企业标准

Q/SYS 0001S-2018

石磨花生油

2018-10-22 发布

2018-10-22 实施

商丘市元蕾生态食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由商丘市元蕾生态食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李良童。

H N

Q B

石磨花生油

1 范围

本标准规定了石磨花生油的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以花生仁为原料，经筛选、烘炒、石磨磨浆、兑浆搅油（80~95℃）、震荡分油、静置、过滤、灌装、包装而成的石磨花生油。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 花生仁应符合 GB/T 1532 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	液态油状	取适量样品倒入一洁净烧杯中，在自然光线下，肉眼观察其色泽、性状、透明度及有无杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
透明度	澄清透明，允许微浊	
滋味和气味	具有本品应有的滋味和气味、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	要 求	检验方法
水分及挥发物，%	≤ 0.20	GB 5009.236
不溶性杂质，%	≤ 0.20	GB/T 15688
酸价(KOH)，mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值，g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11

黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	20.0	GB 5009.22
*苯并[α]芘, μg/kg	≤	8	GB 5009.27
溶剂残留量, mg/kg	≤	20	GB 5009.262
注: *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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8955 的有关规定。

2.6 其他要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以花生仁为原料，经筛选、烘炒、石磨磨浆、兑浆搅油（80~95℃）、震荡分油、静置、过滤、灌装、包装而成的石磨花生油。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 8233《芝麻油》、GB/T 1534《花生油》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。

本标准规定了石磨花生油的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中苯并[α]芘指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

商丘市元蕾生态食品有限公司

H N

Q B