



410224S-2018



固始县豫申粮油工贸有限公司企业标准

Q/GYG 0005S-2018

菜籽油

2018-01-15 发布

2018-01-15 实施

固始县豫申粮油工贸有限公司 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》的要求编写。

本标准由固始县豫申粮油工贸有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：黄志忠、李桂华、涂旭林。

H N

Q B

菜籽油

1 范围

本标准规定了菜籽油的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以机榨菜籽油为原料，经脱胶、脱水、脱色、脱酸、脱臭、灌装、包装而成的菜籽油。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 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	检测方法
性状	油状液体	取样品一份，置入无色透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、透明度、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品尝其滋味。
色泽	淡黄色至棕黄色	
气、滋味	具有菜籽油应有的气味和滋味，无异味	
透明度	澄清、透明	
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	检测方法
水分及挥发物, %	≤ 0.2	GB 5009.236
不溶性杂质, %	≤ 0.2	GB/T 15688
酸价, (KOH) mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
浸出油溶剂残留, mg/kg	≤ 50	GB 5009.262
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	≤ 5.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 10	GB 5009.22

*苯并（ α ）芘的指标严于食品安全国家标准 GB 2762

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量符合 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

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

3 检验

出厂检验检验项目：感官、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

菜籽油是以机榨菜籽油为原料，经脱胶、脱水、脱色、脱酸、脱臭、灌装、包装而成的。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》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（ α ）芘的指标严于食品安全国家标准GB 2762。

H N

固始县豫申粮油工贸有限公司

Q B