



411418S-2018



河南天人健生物科技有限公司企业标准

Q/HTS0011S-2018

超临界 CO₂ 萃取食用紫苏 籽油

2018-05-22 发布

2018-05-22 实施

河南天人健生物科技有限公司 发布

前 言

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

本标准由河南天人健生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：孙保华、慕仰功。

H N

Q B

超临界 CO₂ 萃取食用紫苏籽油

1 范围

本标准规定了超临界 CO₂ 萃取食用紫苏籽油的要求、试验方法、检验等。

本标准适用于以紫苏籽为原料，经拣选、粉碎、超临界 CO₂ 萃取、分子蒸馏（脱酸、脱臭、脱水）、灌装而成的超临界 CO₂ 萃取食用紫苏籽油。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 紫苏籽应符合 GB19300 和 GB19641 的规定。

2.1.2 CO₂ 应符合 GB1886.228 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	指 标	检验方法
性 状	澄清、透明油状液体	GB/T 5525
色 泽	淡黄色或黄色	
气味、滋味	具有紫苏籽油固有的气滋味，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	
折光指数, n_D^{20}	1.475-1.490	GB/T 5527	
相对密度, d_4^{20}	0.920-0.936	GB 5526	
碘值（以 I ₂ 计），g/100g	152-208	GB/T 5532	
脂肪酸组成,%	十四碳以下脂肪酸 ≤	0.2	GB 5009.168
	豆蔻酸（C _{14:0} ） ≤	0.2	
	棕榈酸（C _{16:0} ）	5.6-7.0	
	十七烷酸（C _{17:0} ） ≤	0.2	
	十七碳一烯酸（C _{17:1} ） ≤	0.2	
	硬脂酸（C _{18:0} ）	1.0-3.0	

	油酸 (C _{18:1})		10.5-22.0	
	亚油酸 (C _{18:2})		9.5-16.5	
	亚麻酸 (C _{18:3})		56.0-70.0	
	花生酸 (C _{20:0})	≤	0.3	
	花生一烯酸 (C _{20:1})	≤	0.4	
	花生二烯酸 (C _{20:2})	≤	0.4	
	山嵛酸 (C _{22:0})	≤	0.4	
	芥酸 (C _{22:1})	≤	0.3	
	木焦油酸 (C _{24:0})	≤	0.4	
	皂化值 (以 KOH 计), mg/g		187-197	GB/T5534
	水分及挥发物, %	≤	0.20	GB 5009.236
	不溶性杂质, %	≤	0.05	GB/T15688
	酸值 (以 KOH 计), mg/g	≤	3.0	GB5009.229
	过氧化值, g/100g	≤	0.25	GB5009.227
	冷冻试验 (0℃ 储藏 5.5h)		澄清、透明	GB/T 35877
	溶剂残留, mg/kg		不得检出	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	≤	8.0	GB 5009.27
注: 苯并 (a) 芘指标严于食品安全国家标准 GB2762。 溶剂残留≤10mg/kg 视为未检出。				

2.4 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》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 的规定。

2.6 其他卫生要求

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 检验规则

出厂检验项目包括感官、净含量、折光指数、冷冻试验、不溶性杂质、相对密度、脂肪酸组成。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以紫苏籽为原料，经拣选、粉碎、超临界 CO₂ 萃取、分子蒸馏（脱酸、脱臭、脱水）、灌装而成的超临界 CO₂ 萃取食用紫苏籽油。

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》的规定，参照 GB/T 8235《紫苏籽油》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。

苯并（α）芘指标严于食品安全国家标准 GB2762.

H N

河南天人健生物科技有限公司

Q B