



411531S-2018



河南省淇花食用油有限公司企业标准

Q/HQS 0002S-2018

高油酸花生油

2018-05-28 发布

2018-05-28 实施

河南省淇花食用油有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。

本标准由河南省淇花食用油有限公司、开封市农林科学院共同提出并起草。

本标准主要起草人：连建伟、郭珊珊、谷建中、任丽。

H N

Q B

高油酸花生油

1 范围

本标准规定了高油酸花生油的要求、试验方法、检验规则等。

本标准适用于以高油酸品种花生仁为原料，经清理、破碎、轧胚、蒸炒、压榨、包装加工而制成的油酸含量 $\geq 75\%$ 的高油酸花生油。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 高油酸花生仁应清洁卫生、无污染、无霉变，并符合 GB/T 1532 和 GB19300 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	常温下呈透明油状液体	GB/T 5525
色泽	淡黄色	
透明度 (20℃, 24h)	澄清、透明	
气味、滋味	具有花生油固有的香味和滋味，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
色泽 (罗维朋比色槽 25.4mm)	\leq 黄 25 红 4.0	GB/T 22460
水分及挥发性物, %	\leq 0.15	GB 5009.236
不溶性杂质, %	\leq 0.05	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	\leq 2.5	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	\leq 0.126	GB 5009.227
溶剂残留量, mg/kg	不得检出	GB 5009.262
总砷 (以 As 计), mg/kg	\leq 0.1	GB 5009.11

铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	10	GB 5009.22
*苯并（α）芘，μg/kg	≤	8.0	GB 5009.27
油酸（C _{18:1} ），%	≥	75	GB 5009.168
注：苯并（α）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 特征指标

除油酸外，应符合 GB/T 1534 的规定。

2.5 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。

2.6 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。

2.7 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要求、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值、加热试验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

高油酸花生油以高油酸品种花生仁为原料，经清理、破碎、轧胚、蒸炒、压榨、包装加工而制成。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》、GB/T1534《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。

本标准规定了高油酸花生油的要求、试验方法、检验规则等。

苯并（α）芘指标严于食品安全国家标准 GB2762.

河南省淇花食用油有限公司