



412123S-2018



灵宝金地杜仲产业有限公司企业标准

Q/LJD 0001S—2018

杜仲籽油

2018-07-12 发布

2018-07-12 实施

灵宝金地杜仲产业有限公司 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。

本标准由河南省食品药品审评查验中心、灵宝金地杜仲产业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王雪竹、李全成。

H N

Q B

杜仲籽油

1 范围

本标准规定了杜仲籽油的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以杜仲籽为原料，经去杂、分离壳仁、对籽仁进行物理压榨、硅藻土过滤等工艺加工而成的杜仲籽油。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 杜仲籽应清洁、卫生、无污染、无虫害，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 硅藻土应符合 GB 14936 的规定。

2.1.3 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 | 具有杜仲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，允许有少量原料物质沉淀 | |

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） | ≤ 黄 40，红 3.0 | GB/T 22460 |
| 加热试验，（280℃） | 允许油色变深，允许少量析出物 | GB/T 5531 |
| 冷冻试验，（0℃，5 小时） | 澄清、透明 | GB/T 35877 |
| 相对密度 | 0.9276~0.9382 | GB 5526 |
| 折光指数 | 1.4785~1.4840 | GB/T 5527 |
| 碘值（以 I 计），g/100g | 164~202 | GB/T 5532 |
| α-亚麻酸（C18:3），g/100g | ≥ 45.0 | GB 28404 或按《保健食品检验与评价技术规范》卫生部（2003 年版）规定的方法进行 |

| | | | |
|--------------------------------------|---|------|-------------|
| 油酸 (C18:1) , g/100g | ≥ | 13 | GB 5009.168 |
| 亚油酸 (C18:2) , g/100g | ≥ | 10 | GB 5009.168 |
| 棕榈酸 (C16:0) , g/100g | ≥ | 6.0 | GB 5009.168 |
| 硬脂酸 (C18:0) , g/100g | ≥ | 2.0 | GB 5009.168 |
| 酸价 (KOH), mg/g | ≤ | 3.0 | GB 5009.229 |
| 过氧化值, g/100g | ≤ | 0.25 | GB 5009.227 |
| 水分及挥发物, g/100g | ≤ | 0.2 | GB 5009.236 |
| 不溶性杂质, g/100g | ≤ | 0.2 | GB/T 15688 |
| 含皂量, g/100g | ≤ | 0.03 | GB/T 5533 |
| 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 ₁ , μg/kg | ≤ | 10.0 | GB 5009.22 |
| 浸出油溶剂残留 ^a , mg/kg | | 不得检出 | GB 5009.262 |
| 烟点, °C | ≥ | 215 | GB/T 20795 |
| *苯并(a)芘, μg/kg | ≤ | 8.0 | GB 5009.27 |
| *苯并(a)芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 | | | |
| ^a 检出值小于 10mg/kg 时, 视为未检出。 | | | |

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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 8955 和 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 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, 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官、净含量及允许短缺量、色泽、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

杜仲籽油是以杜仲籽为原料，经去杂、分离壳仁、对籽仁进行物理压榨、硅藻土过滤等工艺加工而成的。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》制定了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

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。

灵宝金地杜仲产业有限公司

H N

Q B