



410174S-2019



洛阳万景祥牡丹产业科技有限公司企业标准

Q/LWMC 0004S-2019

低温冷榨牡丹籽油

2019-01-17 发布

2019-01-17 实施

洛阳万景祥牡丹产业科技有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由洛阳万景祥牡丹产业科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：马万勇。

H N

Q B

低温冷榨牡丹籽油

1 范围

本标准规定了低温冷榨牡丹籽油的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于以丹凤牡丹和紫斑牡丹的籽仁为主要原料，经筛选、脱壳、破碎、低温冷榨、冷滤、精炼（加入氢氧化钠）或者不精炼、包装而成的低温冷榨牡丹籽油。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 丹凤牡丹籽仁和紫斑牡丹籽仁应饱满、圆润、清洁、无霉变、无污染、无杂质，并符合GB 19641、GB 2762、GB2763的规定。

2.1.2 氢氧化钠应符合GB 1886.20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	透明油状液体	取适量试样于烧杯中，在自然光光线下，观察其色泽、性状、透明度及杂质。然后将烧杯中试样置于水浴上，加热至50℃，以玻璃棒迅速搅拌。嗅其气味，并蘸取少许试样，辨尝其滋味。
色泽	透明金黄色	
气味、滋味	具有油脂固有的气味和滋味，无异味	
透明度	澄清、透明，允许有微量沉淀	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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
	一级	二级	

烟点, °C	≥	205		GB/T 20795
冷冻试验 (0°C 储藏 5.5h)		澄清、透明		GB/T 35877
加热试验 (280°C)		允许油色变深, 允许少量析出物		GB/T 5531
水分及挥发物, %	≤	0.10	0.15	GB 5009.236
不溶性杂质, %	≤	0.05		GB/T 15688
酸价 (KOH), mg/g	≤	2.0	3.0	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤	0.25		GB 5009.227
皂化值 (KOH), mg/g		158~195		GB/T 5534
^a 溶剂残留, mg/kg		—		GB 5009.262
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	≤	10		GB 5009.22
*苯并 (α) 芘, μg/kg	≤	9		GB 5009.27
注: *为严于食品安全国家标准 GB 2762 的。				
^a 当溶剂残留量检出值小于 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 生产过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 8955 和 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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

编制说明

低温冷榨牡丹籽油是以丹凤牡丹和紫斑牡丹的籽仁为主要原料，经筛选、脱壳、破碎、低温冷榨、冷滤、精炼（加入氢氧化钠）或者不精炼、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《食品安全国家标准 植物油》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了低温冷榨牡丹籽油要求、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（a）芘的指标严于食品安全国家标准GB 2762.

洛阳万景祥牡丹产业科技有限公司