



410041S-2019



河南省鲲华生物技术有限公司企业标准

Q/HKS 0009S-2019

杜仲籽油

2019-01-08 发布

2019-01-08 实施

河南省鲲华生物技术有限公司 发布

前 言

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

本标准由河南省鲲华生物技术有限公司提出。

本标准起草单位：河南省鲲华生物技术有限公司。

本标准主要起草人：王金顺、祁鲲、常换平、王建峰。

H N

Q B

杜仲籽油

1 范围

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

本标准适用于以杜仲籽为原料，经去杂、分离壳仁、对籽仁压榨、初滤、水化脱胶、加工助剂氢氧化钠脱酸、加工助剂活性白土脱色、真空脱臭、过滤、灌装而成的杜仲籽油。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 杜仲籽应清洁卫生、无霉变、无杂质、无虫蛀、无污染。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 加工助剂氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。

2.1.4 加工助剂活性白土应符合 GB 25571 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	液体	从样品中取出20毫升，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	浅黄或棕黄色	
气味、滋味	具有产品正常的滋味、气味，无焦臭、酸败及其他异味	
杂质	无肉眼可见杂质	

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）	≤ 黄70 红6.0	GB/T 22460	
水分及挥发物，g/100g	≤ 0.1	GB 5009.236	
不溶性杂质，g/100g	≤ 0.1	GB/T 15688	
酸价（KOH），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229	
过氧化值，g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227	
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11	
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.12	
含皂量，g/100g	≤ 0.03	GB/T 5533	
黄曲霉毒素B ₁ ，*μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22	
苯并（a）芘，μg/kg	≤ 10	GB 5009.27	
溶剂残留量，mg/kg	不得检出	GB 5009.262	
脂肪酸组成	α-亚麻酸（C18:3），g/100g	≥ 45	GB 5009.168
	油酸（C18:1），g/100g	≥ 13	
	亚油酸（C18:2），g/100g	≥ 10	
	棕榈酸（C16:0），g/100g	≥ 6	

	硬脂酸(C18:0), g/100g	≥	2	
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2761的规定。 注: 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

出厂检验项目包括感官要求、酸价、过氧化值、不溶性杂质、水分及挥发物、溶剂残留量。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、对籽仁压榨、初滤、水化脱胶、加工助剂氢氧化钠脱酸、加工助剂活性白土脱色、真空脱臭、过滤、灌装而成的杜仲籽油。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》的有关规定，参照 GB 2716《食品安全国家标准 植物油》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。

本标准中黄曲霉毒素 B₁ 的指标严于食品安全国家标准 GB 2761 的规定。

河南省鲲华生物技术有限公司

H N

Q B