

Q/PXW0002-2017

# 水飞蓟籽油企业标准 编制说明





# 水飞蓟籽油标准编制说明

## 1 制定标准的意义

1.1 水飞蓟籽油含多不饱和脂肪酸和维生素，食用价值高，国家卫生计生委已于2014年5月30日审批通过并批准了水飞蓟籽油为新食品原料，盘锦兴旺油脂厂特制定本标准大力推广营养健康食用水飞蓟油以满足市场和消费群体的需要，同时向消费者提供必要的质量说明，指导消费者科学使用本产品。

1.2 企业作为组织生产、保证产品质量的依据。

1.3 方便法定质检部门进行公正的监督和抽查，维护消费者和企业的合法权益。

## 2 工作概况

### 2.1 制定标准的情况说明

水飞蓟(*Silybum marianum* L. Gaertn)为菊科植物，原产南欧、北非、地中海沿岸，民间作为药用和油料作物。该作物在欧洲、非洲已有几千年的食用历史，其果实含有大量的油脂，精炼后可食用。我国于20世纪70年代引种，至今已有30多年的历史，因我国水飞蓟提取物生产企业规模都较小且分散，致使该油料始终处于无国家标准、行业标准、企业标准状态。2007年国家颁布了《新资源食品管理新办法》，2014年5月国家卫生和计划生育委员会批准了《关于批准壳寡糖等6种新食品原料的公告》2014年第6号文件，我公司以上述为主要依据制定了本标准，标准内容与公告中的内容具有实质等同性，根据公告中的《水飞蓟籽油》内容和要求组织生产、检验、销售并接受市场监督。我公司生产的水飞蓟籽油各项指标均能够达到要求。

### 2.2 制定标准的依据

本标准根据标准化法、产品质量法、食品安全法及相关法律法规制定。

2.1 编写格式依据 GB/TI. 1—2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

2.2 本标准污染物指标依据 GB 2762—2017《食品安全国家标准食品中污染物限量》、GB2716—2005《食用植物油卫生标准》制定。

2.3 本标准由盘锦兴旺油脂厂提出并编制。



2.4 参加编制人员:

工 程 师: 邱茂凡、曲守暹

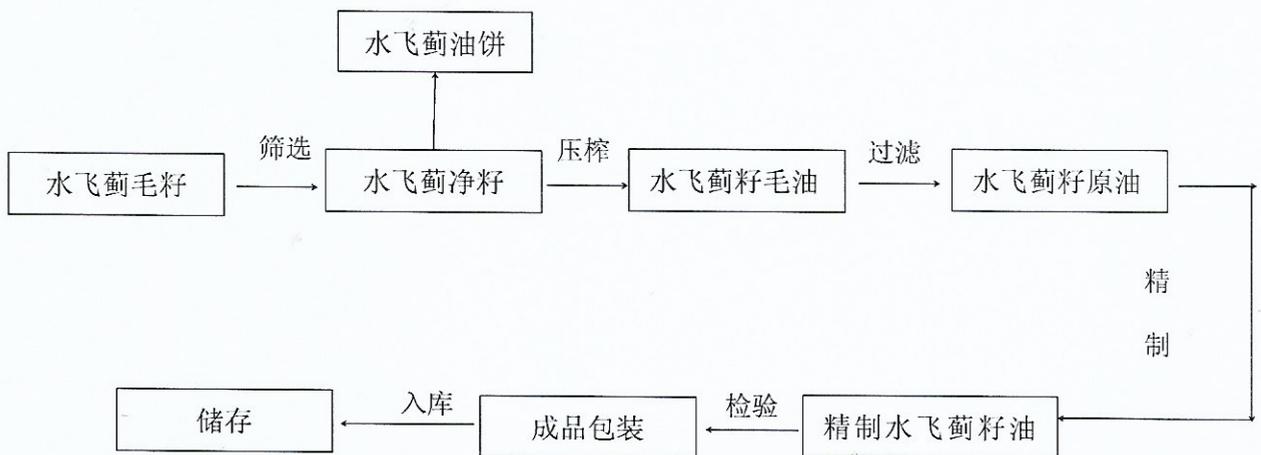
生产经理: 张加彬

质检经理: 侯万波

2.5 生产原料: 水飞蓟籽: 为菊科植物水飞蓟 *Silybum marianum* 的干燥成熟果实, 子粒饱满、无霉变、水分不超过 8%、杂质不超过 3%。

2.6 生产工艺: 执行食用植物油生产许可证审查细则 (2006 版), 工艺流程如下:

### 水飞蓟油生产工艺流程图



2.7 特征指标的制定

特征指标是根据国家卫生计生委《关于批准壳寡糖等 6 种新食品原料的公告 (2014 年第 6 号) 内容和本产品固有的性质指标制定, 其指标如下:

亚油酸  $C18:2 \geq 40\%$

油 酸  $C18:1 \geq 30\%$

3 水飞蓟籽油企业标准与花生油国家标准的比较情况

本标准与食品安全相关的指标、限量为制定依据。质量指标是参考国家质量标准 GB1534 花生油和本公司实际生产情况指定的。



比照表

标准项目	企业标准指标	参照依据	国家质量标准	比照情况
色泽(罗维朋比色槽 25.4mm) ≤	黄 15 红 1.5	GB1534	黄 15 红 1.5	相同
气味、滋味	具有水飞蓟籽油固有的 的气味和滋味, 无异味	GB1534	具有花生油固有的 香味和滋味, 无异 味	各异
透明度	澄清、透明	GB1534	澄清、透明	相同
水分及挥发物/(%) ≤	0.10	GB1534	0.10	相同
不溶性杂质/(%) ≤	0.05	GB1534	0.05	相同
酸值(KOH)/(mg/g) ≤	1.0	GB1534	1.0	相同
过氧化值/(g/100g) ≤	0.25	GB1534	0.25	相同
溶剂残留量/(mg/kg) ≤	不得检出	GB1534	不得检出	相同
加热实验(280℃)	无析出物, 罗维朋比 色: 黄色值不变, 红色 值增加小于 0.4	GB1534	无析出物, 罗维朋 比色: 黄色值不变, 红色值增加小于 0.4	相同
总砷(以 As 计)/(mg/kg) ≤	0.1	GB2762	0.1	相同
铅(Pb)/(mg/kg) ≤	0.1	GB2762	0.1	相同
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> /(ug/kg) ≤	9	GB2761	20	严于
苯并(a)芘/(ug/kg) ≤	9	GB2762	10	严于

#### 4 适用的食品及分类

水飞蓟籽油在适用食品类别分类中为脂肪, 油和乳化脂肪制品。

#### 5 企业标准严于食品安全国家标准或地方标准的说明

我们在水飞蓟籽油精炼过程中, 通过对水飞蓟籽毛油各项理化性质的测定, 采用在负压低温

Q/PXW 0002S-2017

条件下，活性白土与活性炭结合脱色。用脱酸塔串联法进行物理蒸馏脱酸，最后在高真空、高温条件下脱臭，通过测试精炼油的各项理化性质与国标花生油进行对照，其中黄曲霉毒素和苯并(a)芘/(ug/kg)两项指标明显比国标指标要小，所以水飞蓟籽油企业标准项目黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>/ (ug/kg) 指标制定≤9，苯并 (a) 芘/(ug/kg)指标制定为≤9，严于国标项目指标黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>/ (ug/kg) (ug/kg)≤10 、苯并 (a) 芘/(ug/kg)≤10 的标准，确保成品质量安全。

盘锦兴旺油脂厂

2017年11月12日