

辽宁省盘锦市食品安全企业标准备案

2113 0002 S-2018 号

标准有效期截止至 年 月 日

Q/PXW

盘 锦 兴 旺 油 脂 厂 企 业 标 准

Q/PXW0002S-2017

水 飞 蓟 籽 油

2017-12-16 发布

2018-01-28 实施

盘 锦 兴 旺 油 脂 厂 发 布



由 扫描全能王 扫描创建

前 言

本标准依据GB/T 1.1-2009《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。

本标准安全性指标依据GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2716-2005《食用植物油卫生标准》制定，其他指标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）》和产品实测值制定。

本标准项目指标苯并（a）芘/（ug/kg）制定为 ≤ 9 、黄曲霉毒素B1/（ug/kg）制定为 ≤ 9 ，此两项指标皆严于国标项目指标（a）芘/（ug/kg） ≤ 10 、黄曲霉毒素B1/（ug/kg） ≤ 10 的规定。

本标准由盘锦兴旺油脂厂提出并起草。

本标准主要起草人：邱茂凡 曲守暹 刘忠贵 张加彬 侯万波 李晶 王艳敏

本标准属首次发布。



水飞蓟籽油

1 范围

本标准规定了水飞蓟籽油的技术要求、检验规则及标签、包装、贮存、运输。

本标准适用于以水飞蓟籽为原料，经筛选、除杂、冷榨、过滤、精炼而制成的水飞蓟籽油。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB 2716 食用植物油卫生标准
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并(a)芘的测定
- GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
- GB 5009.168 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定
- GB 5009.236 食品安全国家标准 动植物油脂 水分及挥发物含量测定
- GB/T 5524 动植物油脂 扦样
- GB/T 5525 植物油脂 透明度、气味、滋味鉴定法
- GB/T 5529 动植物油脂检验 杂质测定法
- GB/T 5530 动植物油脂 酸值和酸度测定
- GB/T 5531 粮油检验 植物油脂加热试验
- GB/T 5538 动植物油脂 过氧化值测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8955 食用植物油厂卫生规范
- GB/T 17374 食用植物油销售包装
- GB 19641 食品安全国家标准 食用植物油料
- GB/T 22460 动植物油脂 罗维朋色泽的测定
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局第75号令(2005) 《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家质量监督检验检疫总局令(2009)第123号 《食品标识管理规定》
- 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)》



3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 水飞蓟籽：应符合GB 19641的规定。
3.1.2 生产用水：应符合GB 5749的规定。

3.2 感官指标

应符合表1的要求规定。

表1 感官指标

项 目	质量指标	检验方法
色泽（罗维朋比色槽 25.4mm） ≤	黄 15 红 1.5	GB/T 22460
气味、滋味	具有水飞蓟油固有的气味和滋味，无异味	GB/T 5525
透明度	澄清、透明	GB/T 5525

3.3 特征指标

应符合表2的要求规定。

表2 特征指标

项 目	要求	检验方法
亚油酸（C18:2） ≥	40%	GB 5009.168
油 酸（C18:1） ≥	30%	GB 5009.168

3.4 理化指标

应符合表3的规定

表3 质量指标

项 目	质量指标	检验方法
水分及挥发物/（%） ≤	0.10	GB5009.236
不溶性杂质/（%） ≤	0.5	GB/T 5529
酸价（KOH）/（mg/g） ≤	3.0	GB/T 5530
过氧化值（g/100g） ≤	0.25	GB/T 5538
加热试验（280℃）	无析出物，罗维朋比色：黄色值不变，红色值增加小于0.4	GB/T 5531
溶剂残留量（mg/kg） ≤	不得检出	GB/T 5009.37
总砷（以As计）/（mg/kg） ≤	0.1	GB 5009.11
铅（Pb）/（mg/kg） ≤	0.1	GB 5009.12
苯并（a）芘，μg/kg ≤	9	GB/T 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ /（μg/kg） ≤	9	GB/T 5009.22

3.5 其它污染物限量应符合 GB 2762 的规定。



3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.7 农药残留

应符合 GB 2763 的规定

3.8 生产加工卫生要求

应符合 GB 8955 的规定

3.9 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF1070 规定的方法测定。

4 检验规则

4.1 入库检验

原辅料、包装材料入库前应由生产企业质量监督检验部门按标准要求进行检验或验收供方合格证明，合格后方可入库使用。

4.2 组批

以同一批投料、同一工艺、同一班次、同一生产线连续生产的同一品种、同一包装规格的产品为一批。

4.3 抽样

从同一批次产品中随机抽取一定数量（满足检验需求）样品分为两份，供检验和复验备用。抽样方法按 GB/T 5524 执行。

4.4 出厂检验

产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。出厂检验项目包括色泽、气味、滋味、透明度、水分及挥发物、不溶性杂质、酸价、过氧化值、加热试验、含皂量、溶剂残留量、净含量。

4.5 型式检验

4.5.1 型式检验项目包括本标准要求中的全部项目。

4.5.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。



4.6 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输和贮存

5.1 标志

产品标志应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。食用（使用）范围说明应符合国家卫生计生委《关于批准壳寡糖等6种新食品原料的公告（2014年 第6号）》的规定。

5.2 包装

产品内包装材料应符合 GB/T 17374 食用植物油销售包装的规定。

5.3 运输

产品运输时应避免雨淋、日晒，搬运时应小心轻放，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

5.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风良好的仓库内，不得与非食用植物油混存，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。储油容器的内壁和阀不得使用铜质材料，大容量的包装应尽可能充入氮气或二氧化碳气体，不得通入空气搅拌。贮存成品油的专用容器必须明确标记，定期清洗或清理，干燥后才能灌油。

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为 18 个月。

