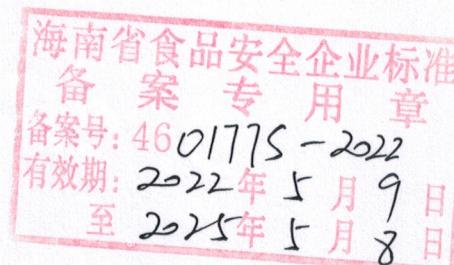


Q/YR

海南省食品安全企业标准

Q/YR 0012S—2022

诺丽果油



2022-04-10发布

2022-05-10实施

海南懿然生物工程有限公司 发布

前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准由海南懿然生物工程有限公司提出。

本标准由海南懿然生物工程有限公司起草。

本标准主要起草人：周少萍、郭茂祥。

本标准为首次发布。

诺丽果油

1 范围

本标准规定了诺丽果油的技术要求、生产加工过程中的卫生要求，检验规则及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以诺丽果、山茶油或/和葵花籽油为原料，经焙炒（诺丽果）、浸泡提取、过滤、包装等生产工艺制成的，供食品生产原料用的诺丽果油的生产控制、检验和贮运等环节。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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 食品中黄曲霉毒素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 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB 5009.262 食品安全国家标准 食品中溶剂残留量的测定
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8955 食品安全国家标准 食用植物油及其制品生产卫生规范
- GB/T 10464 葵花籽油
- GB/T 11765 油茶籽油
- 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令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 诺丽果：为成熟的鲜果或干果，无腐烂、无霉变，污染物限量应符合 GB2762 的要求，农药最大残留限量应符合 GB2763 的要求。

3.1.2 山茶油：应符合 GB 2716 和 GB/T 11765 要求。

3.1.3 葵花籽油：应符合 GB 2716 和 GB/T 10464 的要求。

3.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	澄清，透明油状液体	
色 泽	淡黄色至黄色	
滋味与气味	具有本品固有的油香味和滋味，无异味	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	取样品5~10g，置于白色玻璃杯中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味

3.3 理化指标

应符合表3规定。

表2 理化指标

项 目	指..... 标	检验方法
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
溶剂残留量 ^a , mg/kg	20	GB 5009. 262
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg ≤	10	GB 5009. 22
苯并 (a) 芘, μg/kg ≤	9	GB 5009. 27

注：1、压榨油溶剂残留量不得检出，^a检出值小于 10mg/kg 时，视为未检出；
2、农药残留应符合《GB2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》规定。

3.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070 规定的方法进行测定。

4. 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 8955的要求。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

5.2 抽样

每批产品按包装件数的 1%随机抽样，不足 1 千件者按 1 千件计。抽样量不得少于 4 个最小独立包装。最小独立包装大于 1 公斤的产品，可从每个包装中取出 500 克作为检品，每批产品抽样数量不少于

2kg，抽样数量的1/2用于感官检查和理化指标检验，1/2用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

5.3 出厂检验

产品出厂前，应由生产厂的检验部门负责按本标准规定逐批进行检验。符合要求的产品方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、酸价、过氧化值，其他项目作不定期抽检。

5.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 长期停产6个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监管部门提出进行型式检验的要求时。

5.5 判定规则

出厂检验项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。所检项目检验结果不符合本标准要求时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准，则判该批产品为不合格品。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品标签应符合GB 7718规定。外包装运输标志应符合GB/T 191的要求。

6.2 包装

内包装塑料制品包装；塑料制品应符合GB 4806.7要求；运输用纸箱应符合GB/T 6543的要求，包装规格根据客户和市场要求包装。

6.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防曝晒；装卸时轻放轻卸，不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮于清洁、干燥、防潮、无异味的专用仓库内；仓库周围应无异气污染，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

7 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为18个月。