

Q/PSLY

广西浦生粮油食品有限公司企业标准

Q/PSLY 0004S—2021



富硒花生油

食品安全企业标准备案号
45 0891 S-2021
有效期至 2021年9月29日



2021-9-20 发布

2021-10-20 实施

广西浦生粮油食品有限公司 发布

前 言

本文件按照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。

本文件由广西浦生粮油食品有限公司提出。

本文件起草单位：北部湾大学、广西浦生粮油食品有限公司。

本文件主要起草人：尹艳镇、刘敏、梁兴唐、郑韵英、张瑞瑞、汪双双、崔俊峰、翁仁美。

富硒花生油

1 范围

本文件规定了富硒花生油的术语和定义、技术要求、检验规则、标签、标志、包装、贮存和运输。

本文件适用于以花生为原料，经压榨或浸出工艺制取，经精炼（脱胶、脱酸、脱水、脱色、脱臭等）工艺中的部分或全部工艺加工而成的可食用成品富硒花生油（以下简称“产品”）。

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而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，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（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 1534 花生油
- GB 1886.52 食品安全国家标准 食品添加剂 植物油抽提溶剂（又名己烷类溶剂）
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- 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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.12 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/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
- GB 5009.93 食品安全国家标准 食品中硒的测定
- 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 5009.236 食品安全国家标准 动植物油脂水分及挥发物的测定
- GB 5009.262 食品安全国家标准 食品中溶剂残留量的测定
- GB/T 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 5531 粮油检验 植物油脂加热试验
- GB/T 5533 粮油检验 植物油脂含皂量的测定
- 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15688 动植物油脂 不溶性杂质含量的测定

GB 19641 食品安全国家标准 食用植物油料
 GB/T 20795 植物油脂烟点测定
 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令(2005)第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

GB/T 1534界定的术语和定义适用于本文件。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 花生：应符合 GB 19641 的规定。
 4.1.2 花生原油：应符合 GB 2716 中“植物原油”的规定。
 4.1.3 其他原料应符合相应的食品标准和有关规定。
 4.1.4 浸出花生油使用的抽提溶剂应符合 GB 1886.52 的要求及有关规定。

4.2 质量指标

4.2.1 压榨花生油

压榨成品花生油的质量应符合表1的要求，浸出成品花生油的质量应符合表2的要求。

表1 压榨成品花生油质量指标

项目	质量指标	
	一级	二级
色泽	淡黄色至橙黄色	黄色至橙黄色
透明度(20℃)	澄清、透明	澄清
气味、滋味	具有花生油固有香味和滋味,无异	具有花生油固有气味和滋味,无异味
硒(μg/100 mL) ≥	7.5	
水分及挥发物含量/% ≤	0.10	0.15
不溶性杂质含量/% ≤	0.05	0.05
铅(以Pb计)(mg/kg) ≤	0.08	
酸价(KOH)(mg/g) ≤	1.50	按 GB 2716 执行
过氧化值/(mmol/kg) ≤	6.0	按 GB 2716 执行
加热试验(280℃)	无析出物,油色不得变深	允许微量析出和油色变深,但不得变黑
溶剂残留量/(mg/kg)	不得检出	

表2 浸出成品花生油质量指标

项目	质量指标		
	一级	二级	三级
色泽	淡黄色至黄色	黄色至橙黄色	橙黄色至棕红色
透明度(20℃)	澄清、透明	澄清	允许微浊
气味、滋味	无异味, 口感好	无异味, 口感良好	具有花生油固有气味和滋味,
硒(μg/100 mL) ≥	7.5		
水分及挥发物含量/% ≤	0.10	0.15	0.20
不溶性杂质含量/% ≤	0.05	0.05	0.05
铅(以Pb计)(mg/kg) ≤	0.08		
酸价(KOH)(mg/g) ≤	0.50	2.0	按 GB 2716 执行
过氧化值/(mmol/kg) ≤	5.0	7.5	按 GB 2716 执行
加热试验(280℃)	-	无析出物, 油色不得	允许微量析出物和油色变深,
含皂量/% ≤	-	0.03	
烟点/℃ ≥	190	-	
溶剂残留量/(mg/kg)	不得检出	按 GB 2716 执行	
注1: 划有“-”者不做检测。			
注2: 过氧化值的单位换算: 当以g/100g表示时, 如: 5.0 mmol/kg=5.0/39.4g/100g≈0.13g/100g			

4.3 食品安全要求

- 4.3.1 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定, 但不得添加任何香精香料, 不得添加其他食用油脂和非食用物质。
- 4.3.2 黄曲霉毒素 B1 限量应符合表 3 的要求, 其他真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

表3 黄曲霉毒素限量

项目	限量
黄曲霉毒素 B1(μg/kg) ≤	15.0

- 4.3.3 苯并[a]芘应符合表 4 的要求, 其他污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

表4 苯并[a]芘限量

项目	限量
苯并[a]芘(μg/kg) ≤	10.0

- 4.3.4 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.4 净含量

按国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

4.5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8955和GB 14881的规定。

5 检验方法

5.1 透明度、气味、滋味检验

按GB/T 5525执行。

5.2 色泽检验

按GB/T 5009.37执行。

5.3 硒含量检验

按GB 5009.93规定的方法测定。

5.4 水分及挥发物含量检验

按GB 5009.236执行。

5.5 不溶性杂质含量检验

按GB/T 15688执行。

5.6 酸价检验

按GB 5009.229执行。

5.7 加热试验

按GB/T 5531执行。

5.8 含皂量检验

按GB/T 5533执行。

5.9 过氧化值

按GB 5009.227执行。

5.10 溶剂残留

按GB 5009.262执行。

5.11 烟点检验

按GB/T 20795执行。

5.12 铅检验

按GB 5009.12执行。

5.13 黄曲霉毒素 B1 检验

按GB 5009.22执行。

5.14 苯并[a]芘检验

按GB 5009.27执行。

6 检验规则

6.1 花生组批和抽样

同一原料、同一班次、同条生产线生产的同一品种的产品为一个产品批次，抽样方案按照GB/T 5524的要求执行。

6.2 出厂检验

6.2.1 应逐批检验，并出具检验报告。

6.2.2 溶剂残留量可使用每批或每罐成品油的检测结果作为出厂检测结果。

6.2.3 出厂检查项目包括：感官要求、酸价、过氧化值、溶剂残留量、净含量。

6.3 型式检验

6.3.1 型式检验应每半年进行一次，发生下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要生产设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 停产三个月以上恢复生产时；
- f) 质量监督机构提出要求时。

6.3.2 型式检验项目包括本标准中 4.2、4.3、4.4 要求的全部项目。

6.4 判定规则

6.4.1 产品未标注质量等级时，按不合格判定。

6.4.2 产品经检验，感官要求、酸价、过氧化值、溶剂残留量指标中有一项不符合本表中对应的规定值时，判定为不符合该等级的产品。

7 标签、标志、包装、贮存和运输

7.1 标签

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

7.1.2 应在包装或随行文件上标识加工工艺。

7.2 标志

包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

7.3 包装

7.3.1 塑料袋/复合塑料袋(食品接触用)应符合 GB 4806.1 和 GB 4806.7 的规定。

7.3.2 聚对苯二甲酸乙二醇酯 (PET)食用油瓶应符合 GB 4806.1 和 GB 4806.7 的规定。

7.3.3 其他包装材料应符合 GB 4806.1 及其他相关标准及规定。

7.4 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥和避光处。成品仓库应保持通风、干燥、清洁卫生、不得与易燃、易爆、有害、有毒、有异味等其他影响产品质量的物品同库存放。

7.5 运输

运输中应注意安全,防止日晒、雨淋、渗漏、污染和标签脱落。散装运输应使用专用罐车,保持车辆及油罐内外的清洁、卫生。不得使用装运过有毒、有害物质的车辆。

7.6 保质期

常温贮存条件下为12个月。