Q/SDJK

西安尚丹健康管理有限公司企业标准

Q/SDJK 0001S—2023

南瓜籽油

Q/610000-16735S-2023
备案日期 20231011

2023-09-19 发布

2023-10-29 实施

西 安 尚 丹 健 康 管 理 有 限 公 司　　发 布

前　言

本标准的结构和编写依据GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》。

本标准由西安尚丹健康管理有限公司提出。

本标准由陕西关中油坊油脂有限公司负责起草。

本标准主要起草人：薛佩佩。

本标准批准人：刘凯华。

本标准属首次发布。

西 安 尚 丹 健 康 管 理 有 限 公 司　　发 布

南瓜籽油

1 范围

本标准规定了南瓜籽油的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以南瓜籽及南瓜籽油为原料，经清理、压榨、沉淀、过滤、精炼或半精炼、包装等工艺加工制成的南瓜籽油。

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/T 191 包装储运图示标志

GB 2716 食品安全国家标准 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 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并(a)芘的测定

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/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 5009.227 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 5526 植物油脂检验 比重测定法

GB/T 5531 粮油检验 植物油脂加热试验

GB/T 5532 动植物油脂 碘值的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

西 安 尚 丹 健 康 管 理 有 限 公 司 发 布

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 15687　　动植物油脂 试样的制备

GB/T 15688　　动植物油脂 不溶性杂质含量的测定

GB/T 17374　　食用植物油销售包装

GB 19300　　食品安全国家标准 坚果与籽类食品

GB 5749　　生活饮用水卫生标准

GB 28050　　食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

LS/T 3250　　南瓜籽油

JJF 1070　　定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局令第 70 号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件

3.1

压榨南瓜籽油 pressing pumpkin seed oil

南瓜籽经压榨工艺制取的油

3.2

成品南瓜籽油 finished product of pumpkin seed oil

经处理符合本标准成品油质量指标和卫生要求的直接供人类使用的南瓜籽油

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 南瓜籽：应符合 GB 19300 的规定。

4.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.2 特征指标

南瓜籽油的基本组成和主要物理参数见表1，这些组成和参数表示了南瓜籽油的基本特性，当被用于真实性判定时，仅作参考使用

表1 南瓜籽油特征指标

项目	指标
相对密度（d^{20}_{20}）	0.910～0.930
碘值(以 I 计)(g/100g)	100～133

脂肪酸组成/%	月桂酸 C12:0	ND～1.0
	豆蔻酸 C14:0	0.07～0.20
	棕榈酸 C16:0	7.0～16.0
	棕榈-烯酸 C16:1	ND～0.5
	硬脂酸 C18:0	1.0～10.0
	油酸 C18:1	15.0～45.0
	亚油酸 C18:2	40.0～65.0
	亚麻酸 C18:3	ND～2.8
	花生酸 C20:0	ND～0.6
	花生-烯酸 C20:1	ND～0.6
	山嵛酸 C22:0	ND～1.0
	芥酸 C22:1	ND～0.6
注：ND 表示未检出，定义为不大于 0.05%。		

4.3 感官要求

应符合表 2 的规定。

表2 南瓜籽油感官要求

项目	要求
色泽	浅黄色至黄色、红色至棕红色、棕绿色
透明度	澄清、透明
气味	具有南瓜籽固有的气味和滋味，无焦臭，酸败及其它异味

4.4 理化指标

应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项目		指标
水分及挥发物/(%)	≤	0.15
不溶性杂质/(%)	≤	0.05
加热试验(280℃)		微量析出物，允许油色变深
酸价(KOH)/(mg/g)	≤	3.0
过氧化值/(g/100g)	≤	0.25
溶剂残留量 a/(mg/kg)	≤	不得检出

铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤	0.08
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤	0.1
黄曲霉毒素 B_1/(μg/kg)	≤	9.5
苯并[a]芘/(μg/kg)	≤	10
注：溶剂残留量检出值小于 10mg/kg 时，视为未检出。		

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.6 原料及食品添加剂

4.6.1 原料及食品添加剂均符合法律、法规及有关规定。

4.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可以外的任何物质。

4.7 污染物限量、真菌毒素限量及农药残留限量

污染物限量、真菌毒素限量、农药残留限量及其相应的检验方法应分别符合 GB 2762、GB 2761、GB 2763 的规定

4.7 生产加工过程

应符合 GB 8955 的规定。

5 检验方法

5.1 试样制备

按GB/T 15687规定的方法制备。

5.2 特征指标

5.2.1 相对密度：按 GB/T 5526 规定的方法测定。

5.2.2 碘值：按 GB/T 5532 规定的方法测定。

5.2.3 脂肪酸组成：按 GB 5009.168 规定的方法测定。

5.3 感官要求

5.3.1 色泽：按 GB/T 5009.37 规定的方法测定。

5.3.2 透明度、气味、滋味：按 GB/T 5525 规定的方法测定。

5.4 理化指标

5.4.1 水分及挥发物：按 GB 5009.236 规定的方法测定。

5.4.2 不溶性杂质：按 GB/T 15688 规定的方法测定。

5.4.3 加热试验：按 GB/T 5531 规定的方法测定。

5.4.4 酸价：按 GB 5009.229 规定的方法测定。

5.4.5 过氧化值：GB 5009.227 规定的方法测定。

5.4.6 溶剂残留量：按 GB 5009.262 规定的方法测定。

5.4.7 铅：按 GB 5009.12 规定的方法测定。

5.4.8 总砷：按 GB 5009.11 规定的方法测定

5.4.9 苯并［a］芘：按 GB/T 5009.27 规定的方法测定。

5.4.10 黄曲霉毒素B_1：按 GB 5009.22 规定的

5.5 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一次投料、同一生产线、同一班次生产的同品种、同规格的产品为一批。

6.2 抽样

按GB/T 5524中规定的方法抽样。

6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品应经生产单位质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目为：感官要求、净含量、酸价、过氧化值、溶剂残留量、加热试验(280℃)。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目为本标准规定的 4.2～4.5 项目。

6.4.2 正常生产时每年进行一次型式检验，有下列情况之一也应进行型式检验：

a) 新产品投产前；

b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；

c) 停产 6 个月以上再恢复生产时；

d) 出厂检验结果与正常生产有较大差异时；

e）国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

6.5 判定规则

检验项目全部符合本标准要求判为合格品；当某一项指标或多项指标不符合要求时，允许从同批产品中加倍抽样复检，复检结果如有一项或多项不符合要求则判为不合格品。复检项目全部合格，判本批产品合格。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

7.1.1 标签：应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

7.1.2 外包装标志：应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味、符合相应国家食品安全标准的要求。产品包装采用食用植物油销售包装应符合 GB/T 17374 的规定，其他包装材料应符合国家相关标准的规定。

7.2.2 销售包装应完整、严密、无破损。

7.3 运输

运输工具必须清洁、卫生，严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混贮、混运。搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。在运输过程中，必须防止曝晒、雨淋、受潮。

7.4 贮存

产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风的库房中，不得直接接触地面、墙面，并有防蝇、防鼠、防尘设施。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存，不得斜放倒置。严禁露天堆放、日晒、雨淋。

在符合本标准规定条件下，在包装完好和未经启封的情况下，产品保质期为 18 个月。