

ICS

Q/HTYZ

内蒙古河套油脂有限公司企业标准

Q/HTYZ 0001—2023

葵花籽油

2023 - 05 - 20 发布

2023 - 06 - 10 实施

内蒙古河套油脂有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分:标准的结构和编写》中的要求进行编写。

本标准由内蒙古恒丰食品工业(集团)股份有限公司技术部提出并归口。

本标准代替 Q/HTYZ 0001-2020《葵花籽油》，与 Q/HTYZ 0001-2020 相比，本标准主要技术变化如下：

——去掉理化指标中的维生素 E 和甾醇含量要求。

本标准由内蒙古河套油脂有限公司技术部起草。

本标准主要起草人：张伟华、张凤岐、王春生、柳菊香。

本标准 2020 年首次发布。

葵花籽油

1 范围

本标准规定了葵花籽油的术语和定义、技术要求、检验方法。

本标准适用于以葵花籽或压榨葵花籽原油为原料, 经过(或不经)压榨制油、适度精炼等工艺加工而成的可食用成品葵花籽油(以下简称“产品”)。

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	食品安全国家标准	植物油
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 /T 5009.20	食品安全国家标准	食品中有机磷农药的测定
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 5009.168	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 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 11764	葵花籽	
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
JF1070	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[2005]第 75 号令《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标准

3.1 压榨葵花籽油

葵花籽经蒸炒或焙炒处理后利用机械压力挤压制取的或再经精练生产的可供人食用的葵花籽油。

注：其中，全部剥壳脱皮、色选的葵花仁经焙炒、蒸炒等处理后，采用压榨法制取的油品可称为葵花仁油。

3.2 适度精炼

在油脂精炼过程中，适当脱除油脂中胶质、游离脂肪酸、色素、臭味等影响油脂品质成分的前提下，保留油脂中固有的有益成分，减少有害物质的产生，使油脂更加安全、健康、营养的加工工艺。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 葵花籽

应符合GB 19641和GB/T 11764的规定。

4.1.2 葵花籽原油

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。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	GB 2716
滋味、气味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
透明度	澄清、透明	GB/T 5525

4.3 基本组成和主要物理参数

基本组成和主要物理参数见表2

表 2 基本组成和主要物理参数

项目	指标	检测方法
相对密度 (d)	0.918-0.923	GB/T 5526
脂肪酸组成%	豆蔻酸 C14:0 ≤	GB 5009.168
	棕榈酸 C16:0	

脂肪酸组成%	棕榈油酸 C16:1	≤	0.3	GB 5009.168
	十七烷酸 C17:0	≤	0.2	
	十七烷一烯酸 C17:1	≤	0.1	
	硬脂酸 C18:0		2.7-6.5	
	油酸 C18:1		14.0-39.4	
	亚油酸 C18:2		48.3-74.0	
	亚麻酸 C18:3	≤	0.3	
	花生酸 C20:0		0.1-0.5	
	花生一烯酸 C20:1	≤	0.3	
	山萘酸 C22:0		0.3-1.5	
	芥酸: 22:1	≤	0.3	
	二十二碳二烯酸 C22:2	≤	0.3	
	木焦油酸 C24:0	≤	0.3	

注：上列指标和数据与CODEX-STAN 210-2009(2015)的指标和数据一致

4.4 理化指标

理化指标应符合表3的要求

表3 理化指标

项目	指标	检测方法	
酸价(KOH) / (mg/g)	≤	1.5	GB 5009.229
过氧化值/ (g/100g)	≤	0.19	GB 5009.227
水分及挥发物含量/%	≤	0.10	GB 5009.236
不溶性杂质含量/%	≤	0.05	GB/T 15688
溶剂残留量/ (mg/kg)		不得检出	GB 5009.262
注：溶剂残留量检出值小于10mg/kg时，视为未检出。			
维生素E和甾醇为油脂中固有，加工过程中保留。			

4.5 污染物限量

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 污染物限量

项目	限量	检验方法	
苯并(a)芘/(μg/kg)	≤	8.0	GB 5009.27

4.6 真菌毒素限量

黄曲霉毒素B1应符合表5要求，其他真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

表5 真菌毒素限量

项目	限量	检测方法
黄曲霉毒素 B1 ($\mu\text{g}/\text{kg}$) \leq	8.0	GB 5009.22

4.7 农药残留限量

乐果应符合表6要求，其他农药残留量应符合GB 2763的规定。

表 6 农药残留限量

项目	限量	检测方法
乐果/ (mg/kg) \leq	0.04	GB 5009.20 第二法

4.8 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。按 JJF 1070 规定的方法进行检测。

4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8955和GB 14881的规定。

参 考 文 献

CODEX-STAN 210 (2015) 指定的植物油法典标准。
