

10
Q/FYY

新疆父遗玉国际贸易有限公司
食 品 安 全 企 业 标 准

Q/FYY0001S-2018

核桃油

2018-08-20 发布

2018-10-15 实施

新疆父遗玉国际贸易有限公司 发布



由 扫描全能王 扫描创建

前 言

按照GB/T1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》要求，根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，依据国家相关标准，结合企业生产实际编写本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由新疆父遗玉国际贸易有限公司提出；

本标准由新疆父遗玉国际贸易有限公司起草；

本标准起草人：阿卜杜力艾则孜·麦麦提伊明。

本标准批准人：阿卜杜力艾则孜·麦麦提伊明。

本标准于2018年8月20日首次发布。



核桃油

1 范围

本标准规定了核桃油的要求, 试验方法, 检验规则, 标签、标志, 包装, 运输、贮存及保质期。

本标准适用于以新疆地产核桃为原料, 经去壳取仁、压榨、分离、脱水、脱色、精滤、灌装工艺生产的核桃仁油。

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 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 4806.5	食品安全国家标准 玻璃制品
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 5009.168	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 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	食品安全国家标准 食用植物油及其制品生产卫生规范
GB 19300	食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T191	包装储运图示标志
GB/T6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T17876	包装容器 塑料防盗瓶盖
GB/T29335	爪式旋开盖
JJF1070	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 技术要求

3.1 原辅料及生产过程卫生要求

3.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。

3.1.2 核桃符合 GB19300 的要求、并去除杂质。



3.1.3 包装用塑料食用油壶符合 GB4806.7 的规定, 玻璃瓶符合 GB4806.5 的规定, 防盗桶盖、瓶盖符合 GB/T17876 的规定, 爪式旋开盖符合 GB/T29335 的规定。

3.1.4 生产用水符合 GB5749 的规定。

3.1.5 生产加工过程中的卫生要求符合 GB8955 的规定。

3.2 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	具有该产品应有的色泽	取适量试样于 50mL 烧杯中, 在自然光线下观察色泽, 将试样倒入 150mL 烧杯中, 水浴加热至 50℃, 用玻璃棒迅速搅拌, 嗅其气味, 用温开水漱口后, 品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的气味和滋味, 无焦臭、酸败及其他异味	
状态	具有产品应有的状态, 无正常视力可见的外来异物	

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标	检验方法
水分及挥发物, %	≤	0.20	GB 5009.236
酸价 (KOH), mg/g	≤	3	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	≤	0.08	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	10	GB 5009.22
苯并 (a) 芘, μg/kg	≤	10	GB 5009.27
溶剂残留量, mg/kg	≤	不得检出	GB 5009.262
油酸, %		11.5-25.0	GB 5009.168
亚油酸, %		50-69	
亚麻酸, %		6.5-18.0	
备注: 铅指标严于 GB2762 的规定。			
溶剂残留量小于 10mg/kg 视为未检出。			
本产品不添加任何食品添加剂。			
农药残留限量符合 GB2763 的规定。			

3.4 净含量及允许短缺量

符合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》的规定, 按 JJF1070 规定的方法测定。

4 检验规则

4.1 组批与抽样

同一批原料、同一生产日期、同一班次、同一规格、同一包装生产的产品为一批。随机抽取 6 个包装桶 (瓶), 抽样总量不低于 3kg, 样品分件成两份, 一份检验, 一份备查。

4.2 出厂检验



每批产品应经出厂检验合格后方可出厂, 出厂检验项目为感官要求、酸价、过氧化值、溶剂残留(可委托出厂检验)、净含量。

4.3 型式检验

型式检验项目为本标准规定的 3.2-3.4 的全部要求。

型式检验每年至少进行两次检验, 但在下列情况之一时也应进行型式检验

- a) 新产品试制鉴定时;
- b) 停产半年以上, 恢复生产时;
- c) 当原料、工艺有较大变动, 可能影响产品质量时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时;
- e) 国家监督执法机构提出进行型式检验要求时。

4.4 判定规则

产品按本标准规定进行检验, 检验结果均符合本标准要求时, 判该批产品为合格品, 检验结果中, 若有一项指标或一项以上不合格, 则使用备查样品进行复检, 复检结果仍有一项不合格, 则判该批产品不合格。

5 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

5.1 标签、标志

定型包装的标签符合 GB7718、GB28050 及国家相关规定的要求, 在包装上标明: 产品名称、配料表、净含量、执行标准、贮藏条件、食用方法、生产日期、保质期, 企业名称、生产地址、产地、联系方式、营养成分表、食品生产许可证编号、生产工艺方式(压榨)等。

5.2 包装

包装用塑料食用油壶符合 GB4806.7 的规定, 玻璃瓶符合 GB4806.5 的规定, 防盗桶盖、瓶盖符合 GB/T17876 的规定, 爪式旋开盖符合 GB/T29335 的规定。包装规格: 500mL/瓶、750mL/瓶、1L/瓶, 其它规格根据市场需求设置。外包装瓦楞纸箱符合 GB/T6543 标准要求。

5.3 运输

5.3.1 在运输过程中运输工具应清洁、卫生, 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味物品混装、混运。

5.3.2 搬运时应轻拿轻放, 不得扔摔、撞击、挤压。

5.3.3 运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮、防压, 应有覆盖物, 装卸时轻搬轻放。

5.4 贮存

产品应按批存放在通风、干燥的库房内, 不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味物品混合贮存, 应离墙 20cm、离地 30cm, 分类堆放。

5.5 保质期

定型产品在通风、干燥的条件下贮存、运输, 产品自生产之日起包装保质期为 12-24 个月。



新疆维吾尔自治区食品安全企业标准编制说明

标准名称	核桃油	标准主要起草人	阿卜杜力艾则孜·麦麦提伊明
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）制定目的： 本企业标准的制定目的是制定严于食品安全国家标准的企业标准。 本企业标准在格式和内容上严格按 GB/T1.1-2009《标准化工作导则第1部分 标准的结构和编写规则》、《中华人民共和国食品安全法》及《中华人民共和国食品安全法实施条例》规定执行，通过对产品进行检验，检验结果符合本标准要求，上报新疆维吾尔自治区卫生与计划生育委员会受理备案。 标准主要内容的确定依据（如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法等统计数据） 主要技术指标设置： 依据 GB2716《食品安全国家标准 植物油》制定感官指标、酸价、过氧化值、溶剂残留量指标。 依据 GB2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定：黄曲霉毒素 B₁ 指标。 依据 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定：铅、总砷、苯并（a）芘指标。 根据产品特点制定水分及挥发物、油酸、亚油酸、亚麻酸指标。 检测方法：感官检验：取适量试样于 50mL 烧杯中，在自然光线下观察色泽，将试样倒入 150mL 烧杯中，水浴加热至 50℃，用玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，用温开水漱口后，品其滋味。水分按 GB 5009.236 规定的方法测定。过氧化值按 GB5009.227 规定的方法测定。酸价按 GB5009.229 规定的方法测定。铅按 GB5009.12 规定的方法测定。总砷按 GB5009.11 规定的方法测定。黄曲霉毒素 B₁ 按 GB5009.22 规定的方法测定。苯并（a）芘按 GB5009.27 规定的方法测定。溶剂残留量按 GB5009.262 规定的方法测定。油酸、亚油酸、亚麻酸按 GB5009.168 规定的方法测定。净含量允许短缺量：按 JJF1070 规定的方法测定。			
与有关法律、法规和强制性标准的关系 符合《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》 GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》 GB2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》 GB2762《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》 GB2716《食品安全国家标准 植物油》			
严于食品安全国家标准或地方标准指标及说明 本标准与国家标准比较，GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中铅$\leq 0.1\text{mg/kg}$，通过原料的产地的选择，原料收购质量控制及对生产设备的材质的要求，降低了铅的污染，本企业制定铅$\leq 0.08\text{mg/kg}$，指标严于 GB2762 的规定。			
备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明 企业标准经 2018 年 9 月 10 日—2018 年 9 月 30 日在新疆卫生监督网站上公示，公示期间未收到意见。			

