Q/SZH

遂宁市中豪粮油有限公司企业标准

Q/SZH0002S-2025

压榨菜籽油（特香）

2025-11-18 发布　　2025-12-18 实施

遂宁市中豪粮油有限公司 发布

前　言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准严格按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求进行编写。

本标准由遂宁市中豪粮油有限公司提出并归口。

本标准由遂宁市中豪粮油有限公司起草。

本标准主要起草人：吕长华、吕长兵。

本标准适用于遂宁市中豪粮油有限公司。

本标准于2025年11月18日首次发布。

压榨菜籽油（特香）

1 范围

本标准规定了特香菜籽油的术语和定义、技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法及规则、标签、包装、运输、储存和销售等要求。

本标准适用于以油菜籽为原料，经过压榨、精炼等加工工艺制成的具有特香风味的产品。

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 1536 菜籽油

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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

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 5009.168 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 5525 植物油脂 透明度、气味、滋味鉴定法

GB/T 5526 动植物油脂 相对密度的测定

GB/T 5531 粮油检验 植物油脂加热试验

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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 11762 油菜籽

GB/T 15688 动植物油脂 不溶性杂质含量的测定

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

国家市场监督管理总局令[2023]第70号 《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 特香菜籽油

以油菜籽为原料，经过压榨、精炼等加工工艺制成的具有特香风味的产品。

4 技术要求

4.1 原料

4.1.1 油菜籽

应符合GB/T 11762的规定。

4.2 生产工艺

油菜籽验收→压榨→精炼→过滤→罐装→贴标→自动喷码→包箱→检验→入库。

4.3 基本组成和主要物理参数

菜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菜籽油的基本特性，当被用于真实性判定时，仅作参考使用。

表1 菜籽油主要组成及特性

项目		指标	检验方法
相对密度（d_{20}^{20}）		0.910～0.920	GB/T 5526
主要脂肪酸组成/（%）	棕榈酸（C16:0）	1.5～7.0	GB 5009.168
	棕榈一烯酸（C16:1）	ND～3.0	
	十七烷酸（C17:0））	ND～0.3	
	十七碳一烯酸（C17:1）	ND～0.3	
	硬脂酸（C18:0）	0.5～3.1	
	油酸（C18:1）	8.0～70.0	
	亚油酸（C18:2）	9.5～30.0	
	亚麻酸（C18:3）	5.0～14.0	
	花生酸（C20:0）	ND～3.0	
	花生一烯酸（C20:1）	0.1～15.0	
	花生二烯酸(C20:2)	ND～1.0	
	山嵛酸(C22:0)	ND～2.0	
	芥酸（C22:1）	ND～60.0	
	二十二碳二烯酸(C22:2)	ND～2.0	
	木焦油酸(C24:0)	ND～2.0	
	二十四碳一烯酸(C24:1)	ND～3.0	
备注：参照CODEX STNA 210制定，ND表示未检出，定义为≤0.05%。			

4.4 感官指标

应符合表2的规定。

表2 感官指标

项目	指标		检验方法
	一级	二级	
色泽	具有产品应有的色泽	具有产品应有的色泽	GB 2716
气味、滋味	具有菜籽油固有的气味和滋味，无异味	具有菜籽油固有的气味和滋味，无异味	
透明度（20℃）	澄清、透明	允许微浊	GB/T 5525

4.5 质量指标

应符合表3的规定。

表 3 质量指标

项　目	指　标		检验方法
	一级	二级	
水分及挥发物含量/(%)　≤	0.10	0.15	GB 5009.236 中第二法
不溶性杂质含量/(%)　≤	0.05	0.05	GB/T 15688
酸价(以 KOH 计)/(mg/g)　≤	2.5	3.0	GB 5009.229 中第一法
过氧化值/(g/100g)　≤	0.125	0.25	GB 5009.227 中第一法
加热试验（280℃）	无析出物，油色不得变深	允许微量析出物和油色变深	GB/T 5531
黄曲霉毒素 B_1/(μg/kg)　≤	9.0	9.0	GB 5009.22
铅（Pb）(mg/kg)　≤	0.07	0.07	GB5009.12 第一法

4.6 其他食品安全要求

按GB 2716、GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763及国家有关标准、规定执行。

4.7 其他

本产品不得掺有其他食用油和非食用油。

4.8 净含量及允许短缺量

应符合国家市场监督管理总局令[2023]第70号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070规定的方法检验。

5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 8955 和 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 组批

相同原料，同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

6.2 抽样

按JJF 1070的规定执行。

6.3 检验

6.3.1 出厂检验

6.3.1.1 检验项目

包括色泽、透明度、气味、滋味、水分及挥发物含量、不溶性杂质含量、酸价、过氧化值、加热试验。

6.3.1.2 产品出厂

每批产品须经质量检验部门检验合格方可出厂。

6.3.2 型式检验

6.3.2.1 型式检验项目为本标准表 1、表 2 和表 3 中规定的全部项目。

6.3.2.2 型式检验正常生产时每年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验：

——新产品投产前；

——更换设备、主要原辅料或更改关键工艺可能影响产品质量时；

——停产半年及以上，再恢复生产时；

——出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；

——国家市场监督机构提出进行型式检验要求时。

6.4 判定规则

6.4.1 产品未标注质量等级，按不合格判定。

6.4.2 产品的等级指标中有一项不合格时，允许在同一批产品中进行一次加倍抽样复检，以复验结果为准。复验项目符合本标准要求时，可判定为合格产品，若复验项目仍有一项不合格，即判定为不合格产品。

7 标签、包装、运输、储存和销售

7.1 标签

标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.2 包装

7.2.1 产品内包装采用塑料制品时，应符合 GB 4806.7 的规定，其他包装材料应符合相应的标准和规定。

7.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

7.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异气味，便于装卸、仓储和运输。

7.3 运输

7.3.1 产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

7.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

7.4 储存

7.4.1 产品应贮存在通风、干燥的成品库中，离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

7.4.2 产品在本标准规定的条件下运输贮存，保质期为18个月。

7.5 销售

预包装的产品在零售端应避免脱离原包装散装销售。