

# Q/HYFH

新疆恒远丰汇生物科技有限公司

食品安全企业标准

Q/HYFH0001S-2024

## 红花籽油



2024-07-25 发布

2024-07-30 实施

新疆恒远丰汇生物科技有限公司

发布

# 前 言

根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，按照GB/T1.1-2020《标准化工作导则第1部分 标准文件的结构和起草规则》的要求，参照国家相关标准，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。



本标准由新疆恒远丰汇生物科技有限公司提出。

本标准由新疆恒远丰汇生物科技有限公司起草。

本标准起草人：郝梦（新疆中检联检测有限公司）

本标准批准人：张丽君

本标准于2024年7月25日首次发布。

# 红花籽油



## 1 范围

本标准规定了红花籽油的技术要求、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装运输及贮运等要求。

本标准适用于以红花籽为原料，经脱胶、脱酸、脱色、脱臭、脱蜡等压榨工艺加工、包装而成的可食用红花籽油。

## 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。

GB2716	食品安全国家标准	植物油
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	食品中真菌霉毒素限量
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
GB4806.5	食品安全国家标准	玻璃容器
GB4806.7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
GB5009.11	食品安全国家标准	食品中总砷及无机砷的测定
GB5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB5009.22	食品安全国家标准	食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
GB5009.27	食品安全国家标准	食品中苯并[a]芘的测定
GB5009.168	食品安全国家标准	食品中脂肪酸的测定
GB5009.227	食品安全国家标准	食品中过氧化值的测定
GB5009.229	食品安全国家标准	食品中酸价的测定
GB5009.236	食品安全国家标准	动植物油水分及挥发物测定
GB5009.262	食品安全国家标准	食品中溶剂残留量的测定
GB5009.236	食品安全国家标准	动植物油水分及挥发物的测定
GB5749	生活饮用水卫生标准	
GB7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB8955	食品安全国家标准	食用植物油及其制品生产卫生规范
GB14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB19641	食品安全国家标准	食用植物油料
GB28050	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/T5524	动植物油 扦样	
GB/T5525	植物油 透明度、气味、滋味鉴定法	
GB/T5526	植物油 检验 比重测定法	
GB/T5527	动植物油 折光指数的测定	
GB/T5532	动植物油 碘值的测定	
GB/T5490	粮油检验 一般规则	
GB/T6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
GB/T15688	动植物油 不溶性杂质含量的测定	

GB/T17374	食用植物油销售包装
GB/T17876	包装容器 塑料防盗瓶盖
GB/T22465	红花籽油
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（2005）第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》	



### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。
- 3.1.2 红花籽无虫蛀、无霉变，符合 GB19641、GB2761、GB2762、GB2763 的规定。
- 3.1.2 生产用水符合 GB5749 的规定。
- 3.1.3 内包装塑料瓶符合 GB4806.7 的规定，玻璃瓶符合 GB4806.5 的规定，塑料防盗瓶盖符合 GB/T17876、GB4806.7 的规定，外包装瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的规定。

#### 3.2 生产过程卫生要求

生产加工过程中的卫生要求符合 GB14881 的规定。

#### 3.3 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有红花籽油应有的色泽	GB2716
滋味、气味	具有红花籽油应有的气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味	
状 态	具有红花籽油应有的状态，无正常视力可见外来异物	

#### 3.4 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目		指标			检验方法
		一级	二级	三级	
水份及挥发物/(%)	≤	0.05	0.1	0.2	GB5009.236
不溶性杂质/(%)	≤	0.05			GB/T15688
酸价(KOH)(mg/g)	≤	0.47	1.0	3.0	GB5009.229
过氧化值(g/100g)	≤	0.19	0.25	0.25	GB5009.227
溶剂残留(mg/kg)	≤	不得检出			GB5009.262
铅(以 Pb 计, mg/kg)	≤	0.08			GB5009.12
总砷(以 As 计)(mg/kg)	≤	0.1			GB5009.11
黄曲霉毒素 B1(μg/kg)	≤	10			GB5009.22
苯并[a]芘(μg/kg)	≤	9.0			GB5009.27

注：1. 铅、苯并[a]芘严于 GB2762 的规定。  
 2. 农药最大残留限量符合 GB2763 的规定。  
 3. 溶剂残留属检出值小于 10mg/kg 时，视为未检出。

### 3.5 特征指标

特质指标应符合表 3 的规定

表 3 特征指标

项 目	指 标	检验方法
折光指数( $n_{40}^D$ )	1.467~1.470	GB/T5527
相对密度( $d_{20}^{20}$ )	0.922~0.927	GB/T5526
碘值(I)	136g/100g~148g/100g	GB/T5532
硬脂酸(%)	1.9~2.9	GB5009.168
亚油酸(%)	67.8~83.2	GB5009.168
亚麻酸(%)	ND~0.3	GB5009.168
备注：ND 表示未检出，定义为 $\leq 0.05\%$ 。		



### 3.6 净含量允许短缺量

净含量允许短缺量符合第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

### 3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用符合 GB2760 的规定。

## 4 检验规则

### 4.1 检验分类

产品的检验分出厂检验和型式检验。

### 4.2 出厂检验

4.2.1 检验项目全部合格并符合相应的等级要求方能出厂

4.2.2 出厂检验项目为：感官、酸价、过氧化值、净含量及允许偏差。

### 4.3 型式检验

型式检验按本标准全项检验，有下列情况之一时，应进行形式检验：

4.3.1 新产品试制鉴定时；

4.3.2 停产半年以上，恢复生产时；

4.3.3 当原料、工艺发生较大变动，可能影响产品质量时；

4.3.4 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；

4.3.5 连续生产时，每一年进行一次；

4.3.6 国家有关执法监督机构提出进行型式检验要求时。

### 4.4 组批与抽样

同一批原料、同一班次、同一生产日期、同一规格、同一等级的产品为一个批次。每一个批号一次检验，不同批号分别检验。

抽样方法按 GB/T 5524 和 GB/T 17374 的要求执行，将随机抽取的样品分为两份，一份用于检验，一份用于备查(抽样基数不得少于 100kg，抽样数量不得少于 3kg)。

### 4.5 判定规则

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 标志、包装、运输、贮存

## 5.1 标签、标志

定型包装的标签要求应符合 GB 7718、GB28050 和国家相关规定的要求。在包装上标明：产品名称、配料表、质量等级、加工工艺、净含量、生产日期、保质期、营养成分表、产品标准号、生产许可证号、企业名称、生产地址、产地、联系方式，还应标明食用方法、贮藏指南。产品的外包装箱标志应符合 GB/T191 的规定。



## 5.2 包装

5.2.1 销售包装应符合 GB/T 17374 及国家有关规定和要求。

5.2.2 内包装塑料瓶符合 GB4806.7 的规定，玻璃瓶符合 GB4806.5 的规定，塑料防盗瓶盖符合 GB/T17876、GB4806.7 的规定，外包装瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的规定。包装容器必须专用、清洁、干燥和密封，并应符合食品卫生和安全要求。

## 5.3 运输

不得与有毒有害物品混运，避免碰撞，防止渗漏、污染、日晒、雨淋及受潮。

## 5.4 贮存

贮藏于阴凉、干燥及避光的专用仓库内，不得与有害、有毒、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同库贮存。

## 5.5 保质期

在上述贮藏和运输条件下，保质期为 18 个月。

---

## 兵团食品安全企业标准编制说明

标准名称	红花籽油	标准主要起草人	郝梦
<p><b>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</b></p> <p>一、<b>制定目的：</b>本标准起草完毕后，经本单位法人批准发布并报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案后将作为本企业产品的生产、销售、验收的依据。</p> <p>二、<b>主要工作过程：</b>本标准的起草根据 GB/T1.1-2020《标准化工作导则第1部分 标准文件的结构和起草规则》、《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》要求，并依据国家标准 GB 2716《食品安全国家标准植物油》的规定，经过试验，产品各项指标符合企业标准的要求，编写了本标准，报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。</p>			
<p><b>标准主要内容的确定依据（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等）</b></p> <p>一、<b>原料要求：</b>各种原辅料应符合相应标准和有关规定。红花籽无虫蛀、无霉变，符合 GB19641、GB2761、GB2762、GB2763 的规定。生产用水符合 GB5749 的规定。</p> <p>二、<b>生产工艺：</b>以红花籽为原料，经脱胶、脱酸、脱色、脱臭、脱蜡等压榨工艺加工、包装而成的可食用红花籽油。</p> <p>三、<b>食品安全相关的指标、限量、技术要求：</b></p> <p>依据 GB2716《食品安全国家标准植物油》制定感官、溶剂残留量（不得检出）、酸价<math>\leq 0.47\text{mg/g}</math>（一级）、酸价<math>\leq 1.0\text{mg/g}</math>（二级）、酸价<math>\leq 3.0\text{mg/g}</math>（三级）、过氧化值<math>\leq 0.19\text{g}/100\text{g}</math>（一级）、过氧化值<math>\leq 0.25\text{g}/100\text{g}</math>（二、三级）。</p> <p>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 B<sub>1</sub><math>\leq 10\ \mu\text{g}/\text{kg}</math> 指标。</p> <p>依据 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定铅<math>\leq 0.08\text{mg}/\text{kg}</math>、总砷<math>\leq 0.1\text{mg}/\text{kg}</math>、苯并[a]芘<math>\leq 9.0\ \mu\text{g}/\text{kg}</math> 指标。</p> <p>依据 GB/T2246《红花籽油》及产品特色和实际生产情况制定水份及挥发物<math>\leq 0.05\%</math>（一级）、水份及挥发物<math>\leq 0.1\%</math>（二级）、水份及挥发物<math>\leq 0.2\%</math>（三级）；不溶性杂质<math>\leq 0.05\%</math>、特征指标：折光指数(n<sub>D</sub><sup>40</sup>) (1.467~1.470)，相对密度d<sub>20</sub><sup>20</sup> (0.922~0.927)，碘值(I) (136g/100g~148g/100g)，硬脂酸(1.9~2.9)，亚油酸 (67.8~83.2)，亚麻酸 (ND~0.3)。</p>			
<p><b>产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况</b></p> <p>感官按照 GB2716 规定的方法测定。水份及挥发物按 GB5009.236 规定的方法测定。不溶性杂质按 GB/T15688 规定的方法测定。黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 按 GB 5009.22 规定的方法测定。总砷按 GB 5009.11 规定的方法测定。铅按 GB5009.12 规定的方法测定。酸价按 GB 5009.229 规定的方法测定。过氧化值按 GB 5009.227 规定的方法测定。特征指标中的：折光指数(n<sub>D</sub><sup>40</sup>)按 GB/T5527 规定的方法测定，相对密度(d<sub>20</sub><sup>20</sup>)按 GB/T5526 规定的方法测定，碘值(I)按 GB/T5526 规定的方法测定，硬脂酸、亚油酸、亚麻酸按 GB5009.168 规定的方法测定。溶剂残留量：按 GB5009.262 规定的方法测定。净含量允许短缺量按 JJF1070 规定的方法测定。净含量按 JJF1070 的规定执行。</p> <p>产品按照本标准规定的方法进行验证后，各项指标符合本企业标准规定要求。</p>			
<p><b>与有关法律、法规和强制性标准的关系，企业标准比较情况说明（详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况）</b></p> <p>符合：《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》、《中华人民共和国</p>			



国产品质量法》、《中华人民共和国标准化法》、《食品安全企业标准备案办法》、GB5749 《生活饮用水卫生标准》、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 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》。

本标准低于国家（行业、地方）推荐性标准的原因

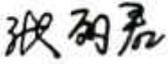
本标准中所制定的铅、苯并[a]芘指标严于国家标准：铅 $\leq 0.08\text{mg/kg}$ （国家标准中铅 $\leq 0.1\text{mg/kg}$ ）；苯并[a]芘 $\leq 9.0\text{ug/kg}$ （国家标准中苯并[a]芘 $\leq 10.0\text{ug/kg}$ ）。企业通过严格控制原料采购、生产加工工艺等措施降低铅、苯并[a]芘指标。

备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明

本标准在新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。

附件1:

## 兵团食品安全企业标准备案登记表

食品生产企业名称		新疆恒远丰汇生物科技有限公司			
注册地址		新疆乌鲁木齐市(第十二师)头屯河区工业园雪莲二街12-3号			
法定代表人/负责人	张丽君	联系电话	15276600105		
企业备案事项联系人	郝梦	联系电话	15276620186		
企业标准名称	红花籽油	企业标准编号	Q/HYFH0001S-2024		
适用的食品类别与代码	食品分类号是: 02.01.01.01(植物油) (在GB 2760附录E中的食品类别与代码)				
食品安全相关内容	严于食品安全国家标准或新疆维吾尔自治区食品安全地方标准指标	项目	食品安全国家(地方)标准		企业标准指标值
			标准名称(标准号)	项目指标值	
	铅	食品安全国家标准食品中污染物限量(GB2762)	≤0.1mg/kg	≤0.08mg/kg	
其他食品安全相关内容	企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应法律法规、食品安全国家标准、食品安全地方标准及相关规定要求。 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合				
企业自我承诺	<p>一、本企业提交的企标准文本内容及其全部备案资料的真实性、合法性负责,如有不实之处,本企业愿承担全部法律责任。</p> <p>二、本企业将按照备案标准组织生产,并保证所生产的食品符合《食品安全法》。本企业违反法律法规及相关规定导致的后果承担全部法律责任。</p> <p>三、企标准中凡不符合食品安全标准的,以及标准使用中自己发现或他人提出存在确需修改情形的,一经发现即刻修订本企业标准。</p> <p>四、本企业承诺已充分了解《食品安全法》及相关规定,并同意受理机关依法公开企标准备案信息【备案登记表及企标准文本(含编制说明)】。</p>				
法定代表人签字: 					
					

注:上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者地方标准冲突的该备案自动废止。企业更新标准备案后,原备案自行废止。

新疆生产建设兵团卫生健康委员会制