

# Q/XJCJZR

新疆创锦中润粮油集团有限公司  
食 品 安 全 企 业 标 准

Q/XJCJZR 0001S-2025

## 菜籽油

2025 - 05 - 15 发布

2025 - 06 - 04 实施

新疆创锦中润粮油集团有限公司

发 布



## 前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》及相关标准法规的规定，根据 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分 标准化文件的结构和起草规则》的要求，参照国家相关标准，并结合企业生产实际制定本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由新疆创锦中润粮油集团有限公司负责提出。

本标准由新疆创锦中润粮油集团有限公司负责起草。

本标准起草人：张杰 朱华凤 于华

本标准批准人：姜鲁林



# 菜籽油



## 1 范围

本标准规定了菜籽油的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以油菜籽为原料，经筛选、投料、软化、加热调节、萃取、脱胶、脱杂、脱臭、包装制成菜籽油。

## 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。

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
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脂水分及挥发物的测定

GB5009.262	食品安全国家标准食品中溶剂残留的测定
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
GB9687	食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
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/T1536	菜籽油
GB/T5526	植物油脂检验 比重测定法
GB/T5531	粮油检验植物油脂加热试验
GB/T6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T11762	油菜籽
GB/T15688	动植物油脂不溶性杂质含量的测定
GB/T17876	包装容器塑料防盗瓶盖
JJF1070	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第 70 号令《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3 技术要求

3.1 原料要求：原料应符合相应的标准和有关规定。

3.1.1 油菜籽：选符合 GB/T11762, GB2762 和 GB2763 规定。

3.1.2 生产用水：符合 GB5749 的规定。

3.2 生产过程的卫生要求：符合 GB8955 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	指 标	
	一 级	二 级
色 泽	浅黄色至橙黄色	橙黄色至棕褐色
气味、滋味	具有菜籽油固有的气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味	具有菜籽油固有的香味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味
状 态	澄清、透明，无正常视力可见外来异物	允许微浊，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	
	一 级	二 级
水分及挥发物， %	≤ 0.10	0.15
不溶性杂质， %	≤ 0.05	0.05
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
酸价 (KOH) mg/g	≤ 1.5	3.0
过氧化值， g/100g	≤ 0.125	0.25
苯并[a]芘， μg/kg	≤ 10	
铅 (以 Pb 计， mg/kg)	≤ 0.07	
总砷 (以 As 计， mg/kg)	≤ 0.1	
溶剂残留量 <sup>a</sup> , mg/kg	≤ 20	
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 10	
备注： <sup>a</sup> 压榨油溶剂残留量不得检出 (检出值小于 10mg/kg 时，视为未检出)。		

3.5 主要组成及特性

主要组成及特性应符合表 3 规定。

表 3 主要组成及特性

项 目	指 标
相对密度 ( $d_{20}^{20}$ )	0.910-0.920
棕榈酸 (C16:0), %	1.5-6.5
十七烷酸 (C17:0), %	ND-0.3
硬脂酸 (C18:0), %	0.5-3.1
油酸 (C18:1), %	30.0-70.0
亚油酸 (C18:2), %	12.0-30.0
亚麻酸 (C18:3), %	5.0-14.0
花生酸 (C20:0), %	ND-3.0
花生一烯酸 (C20:1), %	0.1-8.0
芥酸 (C22:1), %	ND-12.0

### 3.6 食品添加剂

食品添加剂使用符合 GB2760 的规定。

### 3.7 净含量允许短缺量

净含量允许短缺量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 4 试验方法

- 4.1 感官：按 GB2716 规定的方法测定。
- 4.2 相对密度：按 GB/T5526 规定的方法测定。
- 4.3 脂肪酸组成：按 GB5009.168 规定的方法测定。
- 4.4 加热试验：按 GB/T5531 规定的方法测定。
- 4.5 总砷：按 GB5009.11 规定的方法测定。
- 4.6 铅：按 GB5009.12 规定的方法测定。
- 4.7 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>：按 GB5009.22 规定的方法测定。
- 4.8 苯并[a]芘：按 GB5009.27 规定的方法测定。
- 4.9 过氧化值：按 GB5009.227 规定的方法测定。
- 4.10 酸价：按 GB5009.229 规定的方法测定。



- 4.11 水分及挥发物：按 GB5009.236 规定的方法测定。
- 4.12 溶剂残留：按 GB5009.262 规定的方法测定。
- 4.13 不溶性杂质：按 GB/T15688 规定的方法检验。
- 4.14 净含量允许短缺量：按 JJF1070 规定的方法测定。

## 5 检验规则

- 5.1 组批：同一配方、同一工艺、同一班次生产的同一规格产品为一个批次。
- 5.2 抽样：同一批次的食用植物油产品抽样基数不得少于 50 桶（瓶），且总量不少于 80kg，抽样数量为 2 个包装桶（瓶）且总量不少于 3kg。样品分成 2 份，1 份检验，1 份备查。
- 5.3 出厂检验
  - 5.3.1 每批产品出厂必须检验，经检验合格后，签发合格证方可出厂。
  - 5.3.2 出厂检验项目为：感官、水分及挥发物、不溶性杂质、酸价、过氧化值、净含量允许短缺量。
- 5.4 型式检验
  - 5.4.1 在正常生产中，每年进行一次型式检验，但在下列情形之一进行型式检验：
    - 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) 国家执法监督机构提出进行型式检验要求时；
  - 5.4.2 型式检验应为第 3 章 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7 的所有项目。
- 5.5 判定规则

产品按本标准检验，检验结果均符合标准要求时，则判该批产品为合格品，检验结果中，若有一项或一项以上不合格，则对备查样进行复检，复检结果仍不合格，则判该批产品为不合格。

## 6 标志、包装、运输、贮存

- 6.1 标志：符合 GB7718、GB28050 和国家相关规定的要求。
- 6.2 包装：成品包装材料应无毒、无味。内包装食品包装瓶符合 GB9687 的要求。瓶盖符合 GB/T17876 的要求，外包装符合 GB/T6543 的要求。
- 6.3 运输：本品运输车辆必须保持清洁卫生、干燥，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。运输中应防止挤压、污染、雨淋和暴晒，应有覆盖物，装卸时清搬轻放。储运标识符合 GB/T191 的规定。

6.4 贮存：本品应在常温下，放置阴凉干燥处存放，不得与有毒有害物质混放。成品堆放必须有垫板，离地 10cm 以上，离墙 20cm 以上。成品入库必须依照先进先出的原则，依次出库。

6.5 保质期：在本标准规定的贮存条件下，常温下保质期为 18 个月。

