

备案号：QB64/0392S-2023

Q/HXDJ

宁夏华信达健康科技有限公司企业标准

Q/HXDJ0024S-2023

超临界二氧化碳萃取沙棘籽油

2023-08-03 发布

2023-08-03 实施

宁夏华信达健康科技有限公司

发布

前 言

本文件的卫生指标依据GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》确定。

本文件是按照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》起草。

本文件由宁夏华信达健康科技有限公司提出。

本文件由宁夏华信达健康科技有限公司、华中农业大学联合起草。

本文件主要起草人：张智锋、范刚、赵宝福、武康宁、王松磊、马学利、马有利、孙才、李冰峰、万旭、陈洋、马鹏、马文、任唯兆、邵亚龙、柳春海、赵世亮、张晓波、苏平、吴竹林。

本文件有效期五年。

超临界二氧化碳萃取沙棘籽油

1 范围

本文件规定了超临界二氧化碳萃取沙棘籽油的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于以沙棘籽为原料，采用超临界CO₂萃取工艺制成的沙棘籽油。

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。

- 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 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/T 5525 植物油脂检验 透明度、色泽、气味、滋味鉴定法
 - GB/T 5526 植物油脂检验 比重测定法
 - GB/T 5527 动植物油脂 折光指数的测定
 - GB/T 5532 动植物油脂 碘值的测定
 - GB/T 5534 动植物油脂 皂化值的测定
 - GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 - 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 原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 原料要求

沙棘籽应无霉变、无异味，并符合有关规定和要求。

3.2 感官指标

应符合表1的规定

表 1 感官指标

| 项 目 | 指 标 |
|-------|-------------------|
| 色 泽 | 具有该产品应有色泽 |
| 滋味和气味 | 具有该产品应有的滋味与气味，无异味 |
| 组织形态 | 呈均匀的油状液体 |

3.3 理化指标

应符合表2的规定

表 2 理化指标

| 项 目 | 指 标 |
|----------------------------|---------------|
| 水分及挥发物/(%) | ≤0.60 |
| 不溶性杂质/(%) | ≤0.10 |
| 过氧化值/(g/100g) | ≤0.25 |
| 酸价(KOH)/(mg/g) | ≤10.0 |
| 折光指数/(n_{20}°) | 1.4720~1.4800 |
| 碘值/(g/100g) | 140~200 |
| 相对密度/(d_{20}^{20}) | 0.9100~0.9400 |
| 皂化值(KOH)/(mg/g) | 180~210 |
| 棕榈酸(C16:0)/(%) | 6.0~11.0 |
| 棕榈油酸(C16:1)/(%) | 0.3~2.0 |
| 硬脂酸(C18:0)/(%) | 0.1~3.0 |
| 油酸(C18:1n9c)/(%) | 15.0~25.0 |
| 亚油酸(C18:2n6c)/(%) | 30.0~40.0 |
| α -亚麻酸(C18:3n3)/(%) | 23.0~31.0 |

3.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的相关规定。

3.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的相关规定。

3.6 农药残留限量

应符合GB 2763的相关规定。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂品种及其使用量应符合GB2760规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB14881的规定。

6 试验方法

- 6.1 感官指标按 GB/T5525 规定方法检验。
- 6.2 水分及挥发物按 GB 5009.236 规定方法检验。
- 6.3 酸价按 GB 5009.229 规定方法检验。
- 6.4 过氧化值按 GB 5009.227 规定方法检验。
- 6.5 棕榈酸、棕榈油酸、硬脂酸、油酸、亚油酸、亚麻酸按 GB 5009.168 规定方法检验。
- 6.6 不溶性杂质按GB/T 15688规定方法检验。
- 6.7 折光指数按GB/T 5527规定方法检验。
- 6.8 碘值按GB/T 5532规定方法检验。
- 6.9 相对密度按GB/T 5526规定方法检验。
- 6.10 皂化值按GB/T 5534规定方法检验。
- 6.11 污染物限量按GB 2762规定方法检验。
- 6.12 真菌毒素限量按GB 2761规定方法检验。
- 6.13 农药残留物限量按GB 2763规定方法检验。

7 检验规则

7.1 组批与抽样

以同一批投料同一班次生产的产品为一批。每批产品随机抽取250g进行检验。

7.2 出厂检验

每批产品出厂前均应经厂质检部门检验合格，并出具合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官指标、水分及挥发物、不溶性杂质、酸价、过氧化值。

7.2.1 型式检验

正常生产时每6个月进行1次，在有下列情况之一时亦应随时进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
- c) 产品长期停产后，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 监督机构提出进行型式检验要求时。

7.3 判定规则

检验结果如有不合格项目时，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目复验，以复验结果为准。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

应符合GB 7718和GB 28050的规定。

8.2 包装

8.2.1 内包装用符合食品安全要求的材质。包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号。

8.2.2 外包装用纸箱、木箱或铁桶装，每箱总重量不得少于总净重。

8.3 运输

8.3.1 应使用食品专用运输车，不得与有毒有害及有异味的物品一起运输。

8.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。搬运时应轻拿轻放，不得抛摔。

8.4 贮存

应贮存在阴凉、通风、干燥、清洁卫生的库房内。不得与有毒有害及有异味的物品共同存放。产品码放应离地面10 cm以上，墙壁20 cm以上。

在上述条件下，根据包装不同，产品具体保质期以包装标示为准。
