

ICS 67.200.10
X 14

Q/DJAP

海南省食品安全企业标准

Q/DJAP 0005S—2024

黄油甘油二酯食用油

2024-11-10 发布

2024-12-20 实施

文昌东郊阿婆椰子加工专业合作社 发布

前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和 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》的规定起草。

本标准由文昌东郊阿婆椰子加工专业合作社提出。

本标准由文昌东郊阿婆椰子加工专业合作社起草。

本标准主要起草人：庄光前、庄存。

本标准为首次发布。

黄油甘油二酯食用油

1 范围

本标准规定了黄油甘油二酯食用油的技术要求、食品添加剂、生产加工过程中的卫生要求、检验规则及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以黄油、甘油二酯油为原料，添加或不添加中链脂肪酸、维生素E，经调配、搅拌、冷却、灌装、包装等生产工艺制成的黄油甘油二酯食用油的生产控制、检验、贮运等环节。

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 191 包装储运图示标志
- GB 1886.233 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素E
- GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- 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 5009.262 食品安全国家标准 食品中溶剂残留量的测定
- 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 5749 生活饮用水卫生标准
- 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/T 17374 食用植物油销售包装
- GB 19646 食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- 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第70号《定量包装商品计量监督管理办法》
- 卫生部公告2012年第16号《关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告》
- 国家卫生健康委公告2021年第7号《关于修订共轭亚油酸、共轭亚油酸甘油酯和甘油二酯油质量要求等相关内容的公告》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 黄油：应符合 GB 19646 的要求。

- 3.1.2 甘油二酯油：应符合应国家卫生健康委公告 2021 年第 7 号的要求。
- 3.1.3 中链脂肪酸：应符合应卫生部公告 2012 年第 16 号的要求。
- 3.1.4 维生素 E：应符合 GB 1886.233 的要求。
- 3.1.5 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

3.2 感官要求

应符合表1的要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
气味与滋味	具有黄油和甘油二酯油特有的气味和滋味，无异味	取适量试样置于50mL烧杯，在自然光下观察色泽，水浴加热至50℃，用玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，用温水漱口后，品其滋味
色 泽	具有黄油甘油二酯油应有的色泽	
性 状	均匀一致，具有黄油甘油二酯油应有的状态	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

3.3 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
酸价, (KOH) mg/g	≤ 2.5	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤ 0.20	GB 5009.227
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.07	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B1, μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.22
苯并 (a) 芘, μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.27
溶剂残留量, mg/kg	不得检出	GB 5009.262

3.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定并按JJF 1070 规定的方法进行测定。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8955 的要求。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一规格产品为一组批。

5.2 抽样

每批产品按包装件数的 1%随机抽样，不足 1 千件者按 1 千件计。抽样量不得少于 6 瓶（或 2kg），抽样数量的 1/2 用于感官检查和理化指标检验，1/2 用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

5.3 出厂检验

产品出厂前，应由生产厂的检验部门负责按本标准规定逐批进行检验。符合要求的产品方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、酸价、过氧化值，其他项目作不定期抽检。

5.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 长期停产6个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监管部门提出进行型式检验的要求时。

5.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。所检项目检验结果不符合本标准要求时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准，则判该批产品为不合格品。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050的规定。外包装运输标志应符合GB/T 191的要求。产品标签应标注食用量：每日推荐量小于6g，适宜人群：除婴幼儿以外的人群。

6.2 包装

产品包装用玻璃瓶应符合GB 4806.5的要求，或按客户和市场要求材料包装，按客户和市场要求包装材料应符合GB/T 17374要求。产品销售包装应符合GB 23350的要求。运输用纸箱应符合GB/T 6543的要求。包装规格按客户和市场要求包装。

6.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应防雨、防潮、防曝晒，防挤压、碰撞。装卸时轻放轻卸，不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应储存于常温、干燥、通风的仓库内，仓库周围应无异气污染，仓库内应保持清洁卫生，有防尘、防蝇、防鼠等设施。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

7 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为18个月。