



Q/PHN

平邑县弘毅生态农场有限公司企业标准

Q/PHN 003—2019

弘毅六不用花生油

Hongyi Liubuyong Peanut Oil

(报批稿)

2019 – 6 – 3 发布

2019 – 6 – 5 实施

平邑县弘毅生态农场有限公司 发 布



前 言

本标准按照 GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准由平阳县弘毅生态农场有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：蒋高明、郭立月、马德省。

企业标准信息公共服务平台
2019年06月03日 10点07分

企业标准信息公共服务平台
公开
2019年06月03日 10点07分



弘毅六不用花生油

1 范围

本标准规定了弘毅六不用花生油的术语和定义、原料要求、质量要求、生产加工过程的卫生要求、储藏要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准是以六不用花生为原料，压榨加工制成的弘毅六不用花生油。

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。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 1532 花生

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 5009.11 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/T 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并(a)芘的测定

GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法

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 5490 粮油检验 一般规则

GB/T 5524 动植物油脂 扦样

GB/T 5525 植物油脂 透明度、气味、滋味鉴定法

GB/T 5526 植物油脂检验 比重测定法

GB/T 5531 粮油检验 植物油脂加热试验

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 15688 动植物油脂 不溶性杂质含量的测定

GB 23200.9 食品安全国家标准 粮谷中 475 种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法

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

3 术语和定义

3.1 六不用

不得使用转基因种子，不得使用农药、化肥、除草剂、地膜、人工合成激素。

3.2 六不用花生油

以不使用转基因种子，不使用农药、化肥、除草剂、地膜、人工合成激素生产的花生为原料，压榨加工制成的花生油。

4 要求

4.1 原料要求

原料花生应来源于六不用种植获得的花生，即在种植管理过程中不得使用转基因种子，不得使用农药、化肥、除草剂、地膜、人工合成激素。并且符合GB/T 1532的规定

4.2 质量要求

4.2.1 特征指标

花生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花生油的基本特征，当被用于真实性判定时，仅作参考使用。

表1 特征指标

项目	指标
相对密度 (d_{20}^{20})	0.914-0.917
脂肪酸组成/%	豆蔻酸(C14:0) \leq 0.1
	棕榈酸(C16:0) 8.0-14.0
	棕榈油酸(C16:1) \leq 0.2
	十七烷酸(C17:0) \leq 0.1
	十七烷一烯酸(C17:1) \leq 0.1
	硬脂酸(C18:0) 1.0-4.5
	油酸(C18:1) 35.0-69.0
	亚油酸(C18:2) 13.0-43.0
	亚麻酸(C18:3) \leq 0.3
	花生酸(C20:0) 1.0-2.0
	花生一烯酸(C20:1) 0.7-1.7
	山嵛酸(C22:0) 1.5-4.5
	芥酸(C22:1) \leq 0.3



	木焦油酸(C24:0)	0.5-2.5
	二十四碳一烯酸(C24:1) ≤	0.3

4.2.2 理化指标

六不用花生油在符合GB 2716 规定的同时应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	理化指标	
	一级	二级
色泽	淡黄色至橙黄色	橙黄色至棕红色
透明度(20℃)	澄清、透明	允许微浊
气味、滋味	具有花生油固有的香味和滋味,无异味	具有花生油固有的香味和滋味,无异味
水分及挥发物含量/% ≤	0.1	0.15
不溶性杂质含量/% ≤	0.05	0.05
酸价(KOH)/(mg/g) ≤	1.5	3
过氧化值/(g/100g) ≤	0.25	0.25
加热试验(280℃)	无析出物,油色不变	允许微量析出物和油色变深
溶剂残留量/(mg/kg)	不得检出	

注: 溶剂残留量检出值小于10 mg/kg时, 视为未检出

4.2.3 污染物限量

食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定, 但不得添加任何香精香料, 不得添加其他食用油类和非食用物质。

真菌霉素限量应符合GB 2761的规定。

污染物限量应符合GB 2762 的规定。

4.2.4 农药残留

农药残留限量在符合GB 2763 规定的同时应符合表3的规定。

表3 农药残留含量

农药种类	含量(mg kg ⁻¹)
草甘膦	< 0.01
啶虫脒	< 0.01
乙草胺	< 0.01
多菌灵	< 0.01
克百威	< 0.01
灭幼脲	< 0.01
毒死蜱	< 0.01
氟氯氰菊酯	< 0.01
高效氯氟氰菊酯	< 0.01



溴氰菊酯和四溴菊酯	< 0.01
敌敌畏	< 0.01
甲氨基阿维菌素苯甲酸盐	< 0.01
乙硫磷	< 0.01
氟虫腈	< 0.01
吡虫啉	< 0.01
甲基异柳磷	< 0.01
久效磷	< 0.01
敌草胺	< 0.01
多效唑	< 0.01
甲基对硫磷	< 0.01
甲拌磷	< 0.01
辛硫磷	< 0.01
腐霉利	< 0.01
敌百虫	< 0.01
蚜灭磷	< 0.01
稻瘟灵	< 0.01

4.3 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8955的规定。

4.4 净含量

净含量应与标示值相符，偏差应符合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》的规定。

5 检验方法

5.1 相对密度检验

按GB/T 5526 规定的方法测定

5.2 脂肪酸组成

按GB 5009.168 规定的方法测定

5.3 色泽

按照GB/T 5009.37规定的方法执行。

5.4 透明度

按照GB/T 5525 规定的方法执行。

5.5 气味、滋味

按照GB/T 5525 规定的方法执行。



5.6 水分及挥发物

按照GB 5009.236 规定的方法执行。

5.7 不溶性杂质

按照GB/T 15688 规定的方法执行。

5.8 酸价

按照GB 5009.229 规定的方法执行。

5.9 过氧化值

按照GB 5009.227 规定的方法执行。

5.10 溶剂残留量

按照GB/T 5009.262 规定的方法执行。

5.11 加热试验

按照GB/T 5531 规定的方法执行。

5.12 黄曲霉毒素 B1

按照GB 5009.22 规定的方法执行。

5.13 总砷

按照GB 5009.11 规定的方法执行。

5.14 铅

按照GB 5009.12 规定的方法执行。

5.15 苯并(a)芘

按照GB/T 5009.27 规定的方法执行。

5.16 农药残留检测

按照GB 23200.9 规定的方法，采用国际惯用农残检测技术气相色谱-质谱联用（GC-MS）和液相色谱-串联质谱联用（LC-MS/MS）进行执行。

5.17 净含量检验

按JJF 1070规定的方法进行执行。

6 检验规则

6.1 扦样、分样

按照GB/T 5524 规定的方法执行。



6.2 检验的一般规则

按照GB/T 5490规定的方法执行。

6.3 组批

同一批原料、同工艺、同设备、同一班次生产的包装完好的，同一种规格的产品为一组批。

6.4 检验

6.4.1 出厂检验

6.4.1.1 检验项目

出厂检验项目包括色泽、透明度(20℃)、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、加热试验和溶剂残留量

6.4.1.2 产品出厂

每批产品须经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。

6.4.2 型式检验

6.4.2.1 正常生产时每一年进行一次，有下列情况之一时必须进行：

- 新产品投产前；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；
- 停产一年及以上，再恢复生产时；
- 连续生产三年；
- 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

6.4.2.2 检验项目为本标准规定的全部项目。

6.5 判定规则

6.5.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

6.5.2 检验项目（除定等指标外）如有一项以上（含一项）不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

6.5.3 花生油的定等指标中有一项以以上达不到表1该等级质量要求的，逐级将至符合的等级；不符合最低等级指标要求的，作为非等级产品。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

产品包装应标明以下内容：厂名、厂址、产品标准代号、保质期、生产日期、产地、电话。产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定，标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。

7.2 包装



包装应符合GB 4806.7 的规定和食品安全要求。

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 贮存

应贮存于阴凉、干燥及避光处。不得与有害、有毒物品一同存放。不得与非食用植物油混存，应有防雨、防晒、防污和防爆措施。储油容器的内壁和阀不得使用铜质材料。贮存成品油的专用容器应明确标记，定期清洗或清理，干燥后才能灌油。