

# Q/YGS

## 云南摩尔农庄生物科技开发有限公司企业标准

Q/YGS 0001 S—2023

代替 Q/YGS 0001 S-2022

### 有机核桃油

2023 - 07 - 17 发布

2023 - 07 - 20 实施

云南摩尔农庄生物科技开发有限公司  
发布

## 前 言

我公司生产的有机核桃油是以经过有机认证的云南核桃为原料，核桃经破碎、压榨后，精炼（或不精炼）、脱色（或不脱色）、脱臭（或不脱臭），过滤、灌装等工艺加工制成的，通过有机认证的核桃油。根据相关法律法规的规定制定本标准。作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照 GB 2762—2022 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》，其中总砷的指标严于食品安全国家标准。其余指标根据产品实际制定。

本标准代替 Q/YGS 0001 S-2022 《有机核桃油》。

本标准由云南摩尔农庄生物科技开发有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：张跃进、黄翔、段学荣、尹文剑、杨丽。

# 有机核桃油

## 1 范围

本标准规定了我公司生产的有机核桃油的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于我公司使用有机认证的云南核桃为原料，经破碎、压榨、精炼（或不精炼）、脱色（或不脱色）、脱臭（或不脱臭），过滤、灌装等工艺加工制成的，通过有机认证的核桃油。

## 2 规范性引用文件

本标准引用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。

## 3 技术要求

### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 核桃：饱满、无异味、无霉变、无虫蛀、无污染，符合相关食品标准要求，通过有机食品认证。
- 3.1.2 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

### 3.2 感官要求

应符合表1的规定

表1 感官要求

项 目	要 求			检 验 方 法
	特 级	一 级	二 级	
色 泽	淡黄色至棕黄色。	淡黄色至棕黄色。	黄色至棕黄色。	取适量试样置于 50 毫升烧杯中，在自然光下观察色泽。将试样倒入 150 毫升烧杯中，水浴加热至 50 度，用玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，用温开水漱口后，品其滋味。
气味和滋味	具有核桃油固有的气味和滋味，无异味。			
透明度	透明。	透明。	允许微浊。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。			

### 3.3 特征指标

特征指标应符合表2的规定。

表2 特征指标

项 目	指 标	检验方法
折光指数 ( $n_{20}^0$ )	1.467—1.482	GB/T 5527
相对密度( $d_{20}^{20}$ )	0.902—0.933	GB 5526
碘值(以 I 计) g/100g	140—174	GB/T 5532
皂化值(以 KOH 计) mg/g	183—197	GB/T 5534
主要脂肪酸组成, %		
棕榈酸, C16:0	2.2—10.0	GB 5009.168
硬脂酸, C18:0	2.0—6.0	
油酸, C18:1	11.5—35	
亚油酸, C18:2	50.0—70.0	
$\alpha$ -亚麻酸, C18:3	5.5—18.0	

### 3.4 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表3 理化指标

项 目	指 标			检验方法
	特级	一级	二级	
不溶性杂质(%) $\leq$	0.05	0.05	0.05	GB/T 15688
水分及挥发物(%) $\leq$	0.10	0.10	0.10	GB 5009.236
酸值(KOH) (mg/g) $\leq$	0.8	1.0	3.0	GB 5009.229
过氧化值(g/100g) $\leq$	0.15	0.20	0.25	GB 5009.227
苯并( $\alpha$ )芘( $\mu\text{g}/\text{kg}$ ) $\leq$	10			GB 5009.27
DBP/(mg/kg) $\leq$	0.3			GB 5009.271
DEHP/(mg/kg) $\leq$	1.5			GB 5009.271
DINP/(mg/kg) $\leq$	9.0			GB 5009.271
溶剂残留(mg/kg)	不得检出	不得检出	不得检出	GB 5009.262
注: 溶剂残留量检出值小于10mg/kg时, 视为示检出。				

### 3.5 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定, 严于食品安全国家标准的指标应符合表4的规定。

表4 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
总砷(以 As 计) (mg/kg) $\leq$	0.08	GB 5009.11

### 3.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

### 3.7 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

### 3.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

### 3.9 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 规定的方法检验。

### 3.10 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 8955 的规定。

## 4 检验规则

### 4.1 组批

以同一批投料，同一班次生产的同一规格的产品为一批。

### 4.2 抽样

所抽样品须为同一批次保质期内的产品，抽样基数不得少于50瓶（桶），总量不少于80kg，每批随机抽取2个包装瓶（桶），总量不少于3kg,样品分成两份，一份检验，一份备查。

### 4.3 出厂检验

每批产品须经质量检验部门检验合格，方可出厂。出厂检验项目按有关规定和要求执行。

### 4.4 型式检验

型式检验项目每年进行一次，型式检验项目为本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时需进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监督部门提出型式检验要求时。

### 4.5 判定规则

检验结果中微生物指标若有任一项不合格，则判该批产品不合格。其余指标有合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。



## 5 标签、包装、运输、贮存

### 5.1 标志

5.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

### 5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防止挤压、防雨、防潮、防晒、严禁火种，装卸时应轻搬、轻放、避免强烈震荡。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易挥发、易污染的货物混装混运。

### 5.4 贮存

贮存产品的仓库应当保持清洁、阴凉、干燥、通风、无异味，严防日晒、雨淋、严禁火种。产品应离地离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易挥发、易污染的物品混贮、混放。

---

## 备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位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》。

四、本单位于2023年7月10日至2023年7月15日在企业标准公示网上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于5个工作日），广泛征求社会各方意见。