

# Q/JQP

## 锦州俏牌生物科技有限公司企业标准

Q/JQP 0002S—2015

---

### 火麻油

2015 – XX – XX 发布

2015 – XX – XX 实施

---

锦州俏牌生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》给出的规则编写。

本标准的食品安全指标依据 GB 2716-2005《食用植物油卫生标准》、GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2011《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定，其它指标根据产品实测值确定。

本标准由锦州俏牌生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李继峰、樊荣、于永军、王海鸥。

本标准属首次发布。

# 火麻油

## 1 范围

本标准规定了火麻原油的术语和定义、要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以火麻仁（*Cannabis sativa* L.）为原料，经清理除杂、脱壳或带壳压榨、精炼等工艺加工制成的火麻油。

## 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。凡是标注日期的引用文件，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 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/T 5009.11 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/T 5009.27 食品中苯并（a）芘的测定
- GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准分析方法
- 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 5531 粮油检验 植物油脂加热试验
- GB/T 5528 动植物油脂 水分及挥发物含量测定
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB/T 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8955 食用植物油厂卫生规范
- GB/T 15688 动植物油脂 不溶性杂质含量的测定
- GB/T 17374 食用植物油销售包装
- GB/T 18979 食品中黄曲霉毒素的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法
- GB/T 22460 动植物油脂 罗维朋色泽的测定
- 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》
- 国家质量监督检验检疫总局令（2009）第123号 《食品标识管理规定》

## 3 术语和定义

火麻油：以火麻仁（Cannabis sativa L.）为原料，经清理除杂、脱壳或带壳压榨、精炼等工艺加工制成的火麻油。

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 火麻仁：应成熟干燥、清洁、无霉变、无杂质、无虫害；并应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

4.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 要求。

4.2 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       |
|---------------------|------------------------|------------|
| 色泽(罗维朋比色槽 25.4mm) ≤ | 黄 75 红 15              | GB/T 22460 |
| 滋、气味                | 具有火麻油特有的滋、气味，无酸败味及其他异味 | GB/T 5525  |
| 透明度                 | 透明，允许微浊                |            |

4.3 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         |
|--------------------------------|------|--------------|
| 水分及挥发物/(g/100g) ≤              | 0.15 | GB/T 5528    |
| 不溶性杂质/(g/100g) ≤               | 0.10 | GB/T 15688   |
| 酸价(KOH)/(mg/g) ≤               | 3.0  | GB/T 5009.37 |
| 过氧化值/(g/100g) ≤                | 0.25 | GB/T 5009.37 |
| 铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤              | 0.1  | GB/T 5009.12 |
| 总砷(以As计)/(mg/kg) ≤             | 0.1  | GB/T 5009.11 |
| 苯并(a)芘/(μg/kg) ≤               | 10   | GB/T 5009.27 |
| 黄曲霉毒素B <sub>1</sub> /(μg/kg) ≤ | 10   | GB/T 18979   |
| 加热试验(280℃)                     | 无析出物 | GB/T 5531    |
| 溶剂残留量/(mg/kg) ≤                | 50   | GB/T 5009.37 |

3.4 食品添加剂

3.4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

3.4.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定。

#### 4.5 其它污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

#### 4.6 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

#### 4.7 生产加工过程

应符合 GB 8955 的规定。

#### 4.8 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法检验。

### 5 检验规则

#### 5.1 入库检验

原辅料、包装材料入库前应由生产企业质检部门按原辅料标准要求进行检查或查验供方证明，合格后方可入库。

#### 5.2 组批

同一批配料、同一班次，同一条生产线生产的同一包装规格的产品为一组批。

#### 5.3 抽样

扦样按 GB/T 5524 规定的方法进行。样品分为 2 份，一份检验，一份备查。

#### 5.4 出厂检验

每批产品出厂前需经生产企业质检部门检验合格，并出具合格证后方可出厂。出厂检验项目为感官要求、酸价、过氧化值、加热试验、溶剂残留量、净含量。

#### 5.5 型式检验

5.5.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

5.5.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

#### 5.6 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样，对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

### 6 标志、包装、运输、贮存

#### 6.1 标志

包装标志应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

## 6.2 包装

包装材料和容器应符合GB/T 17374规定。运输包装应符合GB/T 6543的规定。

## 6.3 运输

运输工具应清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输，搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压，运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮、冰冻。

## 6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防潮、防蝇设施的仓库内；不得与有毒、有害、有异味的物品同库贮存；应有防雨、防晒、防污、防爆措施。堆放时应离地、离墙20cm以上。

在符合本标准规定的条件下，自生产之日起常温下保质期为 18 个月。

---

