

DBS64

宁夏回族自治区地方标准

DBS 64/412—2016

食品安全地方标准 超临界 CO₂ 萃取枸杞籽油

Supercritical carbon dioxide extraction wolfberry seed oil

2016 -01 -01 发布

2016-06 - 30 实施

宁夏回族自治区卫生和计划生育委员会 发布

前 言

本标准的卫生指标是按照GB 2716-2005《食用植物油卫生标准》确定。

本标准是按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》规定编写。

本标准代替DB 64/412-2005《超临界CO₂萃取枸杞籽油卫生标准》。

本标准与DB 64/412-2005相比，主要变化如下：

- 更改了标准名称；
- 增加了特征性指标；
- 增加了质量指标；
- 修改了酸值的限量指标；
- 完善了食品安全要求。

本标准由宁夏回族自治区卫生和计划生育委员会提出并归口。

本标准起草单位：宁夏食品检测中心、宁夏卫生和计划生育监督局、宁夏疾病预防控制中心、银川泰丰生物科技有限公司、宁夏杞明生物食品有限公司、宁夏沃福百瑞枸杞产业股份有限公司。

本标准主要起草人：张慧玲、吴明、樊桂红、黄锋、詹军、赵生银、马桂娟、高琳、龚慧、李京宁、吴少涛、李谦、杨建兴、张茹、龚艳茹、高俊峰、邓军、张金宏、王玉玲、毛忠英、潘泰安。

食品安全地方标准

超临界CO₂萃取枸杞籽油

1 范围

本标准规定了超临界CO₂萃取枸杞籽油的术语和定义、技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以枸杞籽为原料，经超临界CO₂萃取工艺制取的食用枸杞籽油。

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 2716 食用植物油卫生标准
 - GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
 - GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
 - 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 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 5528 动植物油脂 水分及挥发物含量测定
 - GB/T 5529 植物油脂检验 杂质测定法
 - GB/T 5530 动植物油脂 酸值和酸度测定
 - 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/T 5535.1 动植物油脂 不皂化物测定 第1部分：乙醚提取法
 - GB/T 5535.2 动植物油脂 不皂化物测定 第2部分：己烷提取法
 - GB/T 5538 动植物油脂 过氧化值测定
 - GB/T 5539 粮油检验 油脂定性试验
 - GB 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 - GB/T 17374 食用植物油销售包装
 - GB/T 17376 动植物油脂 脂肪酸甲酯制备
 - GB/T 17377 动植物油脂 脂肪酸甲酯的气相色谱分析
 - GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 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规定》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

超临界 CO₂ 萃取 **supercritical carbon dioxide extraction**

在超临界状态下以二氧化碳为溶剂，利用其高渗透性和高溶解能力来提取分离混合物的过程。

3.2

超临界 CO₂ 萃取枸杞籽油 **supercritical carbon dioxide extraction wolfberry seed oil**

以枸杞籽为原料，采用超临界 CO₂ 萃取工艺制取的食用枸杞籽油。

3.3

折光指数 **refractive index**

光线从空气中射入油脂时，入射角与折射角的正弦之比值。

3.4

相对密度 **relative density**

规定温度下的植物油的质量与同体积 20℃ 蒸馏水的质量之比值。

3.5

碘值 **iodine value**

在规定条件下与 100g 油脂发生加成反应所需碘的克数。

3.6

皂化值 **saponification value**

皂化 1g 油脂所需的氢氧化钾毫克数。

3.7

不皂化物 **unsaponifiable matter**

油脂中不与碱起作用、溶于醚、不溶于水的物质，包括甾醇、脂溶性维生素和色素等。

3.8

脂肪酸 **fatty acid**

脂肪族一元羧酸的总称，通式为 R—COOH。

3.9

色泽 **colour**

油脂本身带有的颜色和光泽，主要来自于油料中的油溶性色素。

3.10

透明度 **transparency**

油脂可透过光线的程度。

3.11

水分及挥发物 moisture and volatile matter
油脂在一定的温度条件下加热损失的物质。

3.12

不溶性杂质 insoluble impurity
油脂中不溶于石油醚等有机溶剂的物质。

3.13

酸值 acid value
中和 1g 油脂中所含游离脂肪酸需要的氢氧化钾毫克数。

3.14

过氧化值 peroxide value
100g 油脂中过氧化物的克数。

4 技术要求

4.1 特征指标

特征指标见表1。

表1 特征指标

项 目		指 标
折光指数 (n_{20}^{20})		1.4755~1.4765
相对密度 (d_{20}^{20})		0.9224~0.9243
碘值 / (g/100g)		124~149
皂化值 (以 KOH 计) / (mg/g)		181~194
不皂化物/(g/kg)		≤18
脂肪酸组成	棕榈酸 (C _{16:0}) /%	6.0~7.0
	硬脂酸 (C _{18:0}) /%	3.0~4.0
	油酸 (C _{18:1}) /%	19.0~23.0
	亚油酸 (C _{18:2}) /%	63.0~67.0
	γ-亚麻酸 (C _{18:3}) /%	2.0~ 3.0
	α-亚麻酸 (C _{18:3}) /%	0.5~ 1.5

4.2 质量指标

质量指标见表2。

表2 质量指标

项 目	指 标
色泽	橙黄色或橙红色，色泽均匀
气味、滋味	具有枸杞籽油固有的气味和滋味，无异味

表 2（续）

项 目	指 标
透明度	透明
水分及挥发物/%	≤0.20
不溶性杂质/%	≤0.20
酸值（以 KOH 计）/mg/g	≤10.0
过氧化值/g/100g	≤0.25

4.3 食品安全要求

按GB 2716和国家有关标准规定执行。

4.4 真实性要求

枸杞籽油中不得掺有其他食用油和非食用油，不得添加任何香精和香料。

5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8955和GB 14881的规定。

7 检验方法

- 7.1 透明度、气味、滋味按 GB/T 5525 规定方法检验。
- 7.2 色泽按 GB/T 5009.37 规定方法检验。
- 7.3 相对密度按 GB/T 5526 规定方法检验。
- 7.4 折光指数按 GB/T 5527 规定方法检验。
- 7.5 水分及挥发物按 GB/T 5528 规定方法检验。
- 7.6 不溶性杂质按 GB/T 5529 规定方法检验。
- 7.7 酸值检验按 GB/T 5530 规定方法检验。
- 7.8 碘值按 GB/T 5532 规定方法检验。
- 7.9 皂化值按 GB/T 5534 规定方法检验。
- 7.10 不皂化物按 GB/T 5535.1 或 GB/T 5535.2 规定方法检验。
- 7.11 过氧化值按 GB/T 5538 规定方法检验。
- 7.12 油脂定性试验按按 GB/T 5539 规定方法检验。以油脂定性试验和枸杞籽油特征指标作为综合判定依据。
- 7.13 脂肪酸组成按 GB/T 17376、GB/T 17377 规定方法检验。
- 7.14 食品安全要求按 GB 2716 规定方法检验。

8 检验规则

8.1 扦样、分样

枸杞籽油扦样与分样按GB/T 5524规定执行。

8.2 产品组批

以同一批原料生产加工的产品为一批。

8.3 检验

8.3.1 出厂检验

每批产品须经检验合格后附有合格证方可出厂。出厂检验项目为：色泽、气味、滋味、透明度、酸值、过氧化值。

8.3.2 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) 国家监管部门提出进行型式检验要求时。

8.4 判定规则

出厂检验时如有不合格项目可在同批产品中加倍抽样，对不合格项目进行复核，以复核结果为准。

9 标志、包装、运输、贮存

9.1 标志

按GB 7718和GB 28050规定执行。

9.2 包装

包装容器应符合GB/T 17374及国家的有关规定和要求。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。

9.3 运输

应使用食品专用运输车，运输中应防止日晒、雨淋。不得与有毒、有害及有异味的物品一同运输。

9.4 贮存

应贮存于阴凉、干燥及避光处。不得与有毒、有害及有异味的物品一同存放。产品码放应离地面10cm以上、离墙壁20cm以上。

www.bzxz.net

免费标准下载网