

# DBS63

## 青海省地方标准

DBS63/0003-2022

---

### 食品安全地方标准 枸杞籽油（超临界二氧化碳萃取法）

2022 年 04 月 27 日发布

2022 年 07 月 27 日实施

---

青海省卫生健康委员会 发布



## 前 言

本标准是按照GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规则编写。

本标准由西宁海关技术中心提出。

本标准由青海省卫生健康委员会归口。

本标准起草单位：西宁海关技术中心、青海伊纳维康生物科技有限公司、青海省粮油检测防治所（青海省粮油新技术开发有限公司）。

本标准主要起草人：凤晓博、李文霞、轩春江、喇红玲、袁木荣、李沛青、姚志敏、袁海佳、张朋、林童、袁芳廷、王忠、李莉、朱永丙、李文静、王瑞、袁红、张絮、李淑琴、马二卜都、王续月、呼小鹏、袁洁婷、杨莹、曲杰。

本标准经青海省卫生健康委员会发布并实施。

本标准于2022年04月27日首次发布。



# 食品安全地方标准

## 枸杞籽油（超临界二氧化碳萃取法）

### 1 范围

本标准规定了超临界二氧化碳萃取枸杞籽油的术语和定义、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以枸杞籽为原料，经超临界二氧化碳萃取工艺生产的枸杞籽油。

### 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 2716         | 食品安全国家标准 植物油                       |
| 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 5009.11      | 食品安全国家标准 食品中总砷和无机砷的测定              |
| GB 5009.12      | 食品安全国家标准 食品中铅的测定                   |
| GB 5009.168     | 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/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 5532       | 动植物油脂 碘值的测定                        |
| 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 14881        | 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范                |
| 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 28050        | 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则               |
| DBS64/ 412-2016 | 食品安全地方标准 超临界CO <sub>2</sub> 萃取枸杞籽油 |
| JJF 1070        | 定量包装商品净含量计量检验规则                    |

《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第75号令（2005）

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 枸杞籽油（超临界二氧化碳萃取法）

以枸杞籽为原料，采用超临界二氧化碳萃取工艺生产的植物油。

## 4 技术要求

### 4.1 原料要求

枸杞籽应无霉变、无异味。

### 4.2 感官要求

应符合表1 的规定。

**表1 感官要求**

| 项 目   | 要 求                | 检测方法      |
|-------|--------------------|-----------|
| 透明度   | 澄清透明               | GB/T 5525 |
| 气味、滋味 | 具有枸杞籽油固有的气味、滋味，无异味 | GB/T 5525 |

### 4.3 理化指标

应符合表2 的规定。

**表2 理化指标**

| 项 目                       | 指 标           | 检测方法        |
|---------------------------|---------------|-------------|
| 水分及挥发物/（%）                | ≤0.20         | GB 5009.236 |
| 不溶性杂质/（%）                 | ≤0.20         | GB/T 15688  |
| 折光指数/（ $n_{20}^{\circ}$ ） | 1.4730~1.4800 | GB/T 5527   |
| 相对密度/（ $d_{20}^{20}$ ）    | 0.9190~0.9245 | GB/T 5526   |
| 碘值/（g/100 g）              | 124~149       | GB/T 5532   |
| 亚油酸（C18:2n6c）/（%）         | 63.00~70.00   | GB 5009.168 |
| 油酸（C18:1n9c）/（%）          | 17.00~22.00   | GB 5009.168 |
| 棕榈酸（C16:0）/（%）            | 5.70~6.70     | GB 5009.168 |
| 硬脂酸（C18:0）/（%）            | 2.50~3.50     | GB 5009.168 |
| γ-亚麻酸（C18:3n6）/（%）        | 2.20~3.20     | GB 5009.168 |
| α-亚麻酸（C18:3n3）/（%）        | 0.50~1.50     | GB 5009.168 |

### 4.4 卫生指标

应符合表3的规定。

**表3 卫生指标**

| 项 目            | 指 标 | 检测方法        |
|----------------|-----|-------------|
| 酸价（KOH）/（mg/g） | ≤10 | GB 5009.229 |

|                       |       |             |
|-----------------------|-------|-------------|
| 过氧化值/ (g/100g)        | ≤0.25 | GB 5009.227 |
| 铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)  | ≤0.1  | GB 5009.12  |
| 总砷 (以 As 计) / (mg/kg) | ≤0.1  | GB 5009.11  |

#### 4.5 真菌毒素限量

应符合表4的规定。

**表4 真菌毒素限量**

| 项 目                            | 指 标 | 检测方法       |
|--------------------------------|-----|------------|
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> / (μg/kg) | ≤10 | GB 5009.22 |

#### 4.6 污染物限量

应符合 GB 2762 的相关规定。

#### 4.7 农药残留限量

应符合 GB 2763 的相关规定。

#### 4.8 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局第 75 号令的规定。

### 5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8955和GB 14881 的规定。

### 6 检验规则

#### 6.1 组批

由相同的加工方法生产的同一批次、同一等级的产品为一批。

#### 6.2 扦样

按 GB/T 5524 规定的方法执行。

#### 6.3 检验分类

##### 6.3.1 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：感官要求、水分及挥发物、不溶性杂质、酸价、过氧化值。

##### 6.3.2 型式检验

有下列情况之一者，应进行型式检验。

- a) 新产品投产时；
- b) 原料、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；

c) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时;

d) 国家监管部门提出进行型式检验要求时。

#### 6.4 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。型式检验项目全部符合本标规定时,该批产品判为合格。

### 7 标志、包装、运输、贮存

#### 7.1 标志

标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定执行。

#### 7.2 包装

包装容器应符合 GB/T 17374 及国家的有关规定和要求。

#### 7.3 运输

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。

#### 7.4 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混放、混存。

### 8 保质期

产品在本标准规定的条件下运输贮存,保质期为24个月。

---