

Q/KP

青海康普生物科技股份有限公司企业标准

Q/KP0034BS-2024



沙棘油

2024-02-06 发布

2024-02-08 实施

青海康普生物科技股份有限公司 发布



前 言

本文件按照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》的规定起草。

本标准参考了国家标准《GB 16740食品安全国家标准 保健食品》，本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由青海康普生物科技股份有限公司提出。

本标准起草单位：青海康普生物科技股份有限公司。

本标准主要起草人：孙允武、马正创、陈许艳、贾成荣、王希琴、霍红红。

本标准代替并废止Q/KP0034BS-2020 沙棘油标准。

本标准于2020年03月5日由青海康普生物科技股份有限公司负责人李刚批准，依据青海康普生物科技股份有限公司《康普田月牌沙棘油沙棘提取物软胶囊》注册批件国食健注G20130196技术要求中原辅料质量要求进行编制，并对标准中所规定的内容和实施后果负责

本标准于2020年08月03日首次发布。



沙棘油

1 范围

本标准规定了沙棘油的技术要求、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、贮运和保质期。

本标准适用于以沙棘果为原料，经萃取、离心分离、脱水、过滤、灌装等工艺制成的保健食品原料沙棘油（以下简称产品）。

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 1886.228	食品安全国家标准	食品添加剂 二氧化碳
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 ₁ 的测定
GB 5009.27	食品安全国家标准	食品中苯并芘（a）的测定
GB 5009.82	食品安全国家标准	食品中维生素A和维生素E的测定
GB 5009.83	食品安全国家标准	食品中胡萝卜素的测定
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 5009.227	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 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB/T 191	包装储运图示标志	
GB/T 5525	植物油脂透明度、气味、滋味鉴定法	
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
GB/T 14187	包装容器 纸桶	
GB/T 23234	中国沙棘果实质量等级	
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第123号 《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》		

3 技术要求



3.1 原料要求

- 3.1.1 沙棘果：应符合 GB/T23234 的要求。
- 3.1.2 加工助剂：二氧化碳应符合 GB1886.228 的要求。

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
外观	棕黄色至棕红色油状液体，温度降低时允许出现絮状物和凝固状态	GB/T5525
滋味、气味	具有沙棘油应有的滋味、气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 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，%	≤ 0.30	GB5009.236
维生素E，（mg/100g）	≥ 100	GB 5009.82
酸价（KOH），mg/g	≤ 10.0	GB 5009.229
过氧化值，%	≤ 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
总汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.17
苯并（a）芘， $\mu\text{g/kg}$	≤ 10	GB 5009.27
六六六，mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.19
黄曲霉毒素 B ₁ ， $\mu\text{g/kg}$	≤ 10	GB 5009.22
农药残留	按 GB 2763 规定执行	GB 2763

3.4 包装计量

包装计量应符合国家质量监督检验检疫总局令第 75 号令及 JJF1070 的规定。

4 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。



5 检验规则

5.1 组批

由同一批原料，同一工艺，同一生产线生产包装完好的同一品种为一批。

5.2 出厂检验

5.2.1 抽样方法和数量

于组批产品中随机抽取样品，按1%抽取，最少不得少于400g, 其中200g作留样备查。

5.2.2 检验项目

每批产品均应做出厂检验，出厂检验项目为全项检测。

5.3 判定规则

- a) 检验项目全部符合标准，判定合格品。
- b) 检验项目如有一项（微生物项目除外）不符合本标准，则应在同批产品中加倍抽样，对不合格项目复检，复检后如仍不符合本标准，判为不合格品。
- c) 微生物项目如有一项不符合本标准，判为不合格品，不应复检。

6 标志、包装、贮存、运输、保质期

6.1 标志

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

6.2 包装

产品包装应符合国家食品安全要求。内包装为马口铁桶应符合GB/T 17343的规定，外包装为瓦楞纸箱，应符合GB/T 6543的规定。

6.3 贮存

产品应避光、防潮、密封保存，不得与有毒有害物混贮。

6.4 运输

产品运输时应有遮盖，避免日晒、雨淋，不得与有毒有害及尖锐物品混装混运。

6.5 保质期

在规定的贮存运输条件下，保质期 24 个月。

企业标准主要内容对比情况

	企业标准	相同产品或同类产品 国家标准	相同产品或同类产品 地方标准 (包括本地和其他地方)	相同产品 或同类产品 国际和 国外标准
标准名称 (标准号)	沙棘油 Q/KP0034BS-2024	食品安全国家标准 保健食品 GB16740-2014		
原料要求	沙棘果应符合GB/T23234的要求。	应符合相应的食品标准 和有关规定。		
食品添加剂 品种和使用量	本产品不添加食品添加剂	食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。	无	无
生产 工艺要求	以沙棘果为原料，经萃取、离心分离、脱水、过滤、灌装等工艺制成保健食品原料沙棘提取物（沙棘总黄酮）。 生产加工过程的卫生要求应符合《GB14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》的要求。	未作具体规定		

	企业标准		相同产品或同类产品国家标准	相同产品或同类产品地方标准 (包括本地和其他地方)	相同产品或同类产品国际和国外标准
标准名称 (标准号)	沙棘油 Q/KP0034BS-2024		食品安全国家标准 保健食品 GB16740-2014		
最终产品要求	净含量	符合国家质量监督检验检疫总局第75号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。	未作具体规定		
	外观	棕黄色至棕红色油状液体，温度降低时允许出现絮状物和凝固状态	具有该产品应有的色泽		
	感官指标	滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味		
		杂质	无正常视力可见外来异物		
	理化指标	水分及挥发物，%	0.30	无	无
		维生素 E, (mg/100g)	≥ 100		
		酸价 (KOH), mg/g	≤ 10.0		
		过氧化值，%	≤ 0.25		
		铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.1		
		总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1		
		总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.3		
		六六六, mg/kg	≤ 0.1		
		滴滴涕, mg/kg	≤ 0.1		
		苯并 (a) 芘, μg/kg	≤ 10		
		黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 10		
	农药残留		按 GB 2763 规定执行		
其他内容	无				
修订、变更	无				
或修改内容					

青海省保健食品安全企业标准编制说明

标准名称	沙棘油	标准主要起草人	孙允武、马正创、陈许艳、贾成荣、 霍红红、何晓洁
------	-----	---------	-----------------------------

标准概况（包括标准的制定目的，主要编制过程）

制定标准的目的：沙棘油是以沙棘果为原料，经萃取、离心分离、脱水、过滤、灌装等工艺制成的保健食品原料沙棘油。为了指导企业生产，提高产品质量，严把质量关，在生产工作过程中，做到层层把关，使出厂的产品质量得以保证，不合格的产品绝不出厂。产品用于供给我公司的保健食品“田月软胶囊”，为保健食品原料。

主要工作过程：（1）2020年1月本企业专门召开会议，确定起草沙棘油产品标准，确定工艺流程；（2）标准编制依据：本标准参照 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》、《GB 16740 食品安全国家标准 保健食品》、《生产许可证审查细则》及我公司的企业标准《田月软胶囊》等标准进行编写；（3）通过大量试验数据制定了既符合国家相关要求又体现我公司沙棘油产品特性的技术指标；（4）依据国家有关食品检测的国家标准试验方法确定指标的检测分析方法，确保产品符合要求。

标准主要内容的确定依据（如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法等统计数据）

本产品标准中技术要求中各项指标的确定依据如下：

原料要求：

沙棘果：应符合 GB/T23234 的要求，依据申报产品对原料的技术要求进行设定。

感官要求的确定：

外观：棕黄色至棕红色油状液体，温度降低时允许出现絮状物和凝固状态；滋味、气味：具有本品固有的滋味、气味，无异味；杂质：无正常视力可见外来杂质；依据产品实际检测结果确定；

理化指标：

项 目	指 标	检验方法
水分及挥发物，%	≤0.30	GB5009.236
维生素E，(mg/100g)	≥100	GB 5009.82
酸价（KOH），mg/g	≤10.0	GB 5009.229
过氧化值，%	≤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



总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤0.3	GB 5009.17
苯并（a）芘，μg/kg	≤10	GB 5009.27
六六六，mg/kg	≤0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤0.1	GB/T 5009.19
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤10	GB 5009.22
农药残留	按 GB 2763 规定执行	GB 2763

净含量：依据 JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规则进行检测；

所有检测方法都是引用有关食品检测的国家标准，遵循简便、实用、准确的原则；

对“标志、包装、贮存、运输”，全部按国家标准进行了详细的规定。

与有关法律、法规和强制性标准的关系
制定的标准符合国家有关法律、法规，并于上级强制性标准无抵触。
本标准低于国家（行业、地方）推荐性标准的原因
无