



辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0031 S- 2023 号

Q/FHY

沈阳富虹植物油有限公司企业标准

Q/FHY 0002S—2023

企业标准信息公共服务平台
公开
2023年02月15日 13点49分

富虹油品®原生维E大豆油

已备案的企业标准中食品安全
相关内容与食品安全国家标准或者
地方标准冲突的，该备案自动废止。

企业标准信息公共服务平台
公开
2023年02月15日 13点49分



2023 - 01 - 10 发布

2023 - 02 - 13 实施

沈阳富虹植物油有限公司 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。

本文件食品安全指标依据GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》和LS/T 3249-2017《中国好粮油 食用植物油》制定，其中酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B₁、铅、总砷、苯并[a]芘的要求严于国家食品安全标准；水分及挥发物含量、不溶性杂质含量的要求严于GB/T 1535-2017《大豆油》国家标准。增加了营养伴随物维生素E和甾醇总量以及危害物反式脂肪酸的规定。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由沈阳富虹植物油有限公司提出并归口。

本文件起草单位：沈阳富虹植物油有限公司。

本文件主要起草人：高保存、王英、李刚、刘丽、高虹、万小乐、徐波、张弛、刘胜菊。

企业标准信息公共服务平台
公开
2023年02月15日 13点49分



富虹油品®原生维E大豆油

1 范围

本文件规定了富虹油品®原生维E大豆油的术语和定义、质量安全要求、产品追溯信息及其他信息、检验方法、检验规则、标签标识、包装、储存和运输的要求。

本文件适用于沈阳富虹植物油有限公司以非转基因东北大豆为原料加工制成的供食用的富虹油品®品牌原生维E大豆油。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 1352 大豆
- GB/T 1535 大豆油
- GB 1886.52 食品安全国家标准 食品添加剂 植物油抽提溶剂（又名己烷类溶剂）
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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族和G族的测定
- GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并（a）芘的测定
- GB/T 5009.37-2003 食用植物油卫生标准的分析方法
- GB 5009.82 食品安全国家标准 食品中维生素A、D、E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 5009.257 食品安全国家标准 食品中反式脂肪酸的测定
- GB 5009.262 食品安全国家标准 食品中溶剂残留量的测定
- GB/T 5490 粮油检验 一般规则
- 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 5531 粮油检验 植物油脂加热试验



GB/T 5533 粮油检验 植物油脂含皂量的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
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 19641 食品安全国家标准 食用植物油料
GB/T 20795 植物油脂烟点测定
GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB/T 25223 动植物油脂 甾醇组成和甾醇总量的测定 气相色谱法
GB/T 26635 动植物油脂 生育酚及生育三烯酚含量测定 高效液相色谱法
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 35877 粮油检验 动植物油脂冷冻试验
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
LS/T 1218 中国好粮油 生产质量控制规范
LS/T 3249 中国好粮油 食用植物油

3 术语和定义

GB/T 1535、LS/T 3249界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

富虹油品®原生维E大豆油

沈阳富虹植物油有限公司以非转基因东北大豆为原料，经清理、调质、破碎、轧胚、热风干燥、压榨、浸出、负压蒸发、过滤、水化脱胶、碱炼脱酸、脱色、低温脱臭、灌装工艺加工制成的富含天然维生素E的大豆油。

4 质量安全要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 大豆应符合 GB 1352、GB 19641 的规定。
- 4.1.2 浸出使用的抽提溶剂应符合 GB 1886.52 的规定。
- 4.1.3 加工过程中使用的工艺用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.4 其他加工助剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.2 基本组成和主要物理参数

按照GB/T 1535中第5章执行。

4.3 质量要求

应符合表1的规定。



表1 质量要求

项目	质量指标		
等级	一级	二级	三级
色泽	淡黄色至浅黄色	浅黄色至橙黄色	橙黄色至棕红色
透明度 (20℃)	澄清、透明	澄清	允许微浊
气味、滋味	无异味，口感好	无异味，口感良好	具有大豆油固有气味和滋味，无异味
水分及挥发物含量/% ≤	0.05	0.08	0.10
不溶性杂质含量/% ≤	0.01	0.02	0.03
酸价 (KOH) / (mg/g) ≤	0.10	1.0	2.0
过氧化值/(mmol/kg) ≤	2.0	3.0	5.0
加热试验 (280℃)	—	无析出物，油色不得变深	允许微量析出物和油色变深，但不得变黑
含皂量/% ≤	—		0.03
冷冻试验 (0℃储藏5.5h)	澄清、透明	—	—
烟点/℃ ≥	190	—	—
溶剂残留量/(mg/kg)	不得检出		≤ 20
注：划有“—”者不做检测。			

4.4 营养伴随物要求

应符合表2规定。

表2 营养伴随物要求

项目	营养伴随物		
等级	一级	二级	三级
维生素E/(mg α-TE /100g) ≥	20		25
甾醇总量/(mg/100g) ≥	300		

4.5 危害物要求

应符合表3规定。

表3 危害物要求

项目	危害物		
等级	一级	二级	三级
反式脂肪酸/% ≤	2.0		0.3

4.6 食品安全要求

黄曲霉毒素B₁、铅、总砷、苯并[a]芘的限量应符合表4的规定，其他要求应符合GB 2716的规定。本产品中不应掺有其他食用油和非食用油；不应添加任何香精和香料；不应添加营养强化剂。

表4 真菌毒素、污染物限量

项 目	限 量
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg) ≤	5.0



表4 真菌毒素、污染物限量 (续)

项 目	限 量
铅 (以Pb计) / (mg/kg) $\leq$	0.05
总砷 (以As计) / (mg/kg) $\leq$	0.07
苯并[a]芘 / (μ g/kg) $\leq$	5.0

4.7 生产过程质量控制

按LS/T 1218相关规定执行。

4.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 产品追溯信息及其他信息

应提供产品质量追溯信息, 详见附录A。富虹油品®原生维E大豆油简介见附录B。

6 检验方法

- 6.1 脂肪酸组成检验: 按 GB 5009.168 执行。
- 6.2 相对密度检验: 按 GB/T 5526 执行。
- 6.3 色泽检验: 按 GB/T 5009.37-2003 中 3.1 执行。
- 6.4 透明度、气味、滋味检验: 按 GB/T 5525 执行。
- 6.5 水分及挥发物含量检验: 按 GB 5009.236 执行。
- 6.6 不溶性杂质含量检验: 按 GB/T 15688 执行。
- 6.7 酸价检验: 按 GB 5009.229 执行。
- 6.8 过氧化值检验: 按 GB 5009.227 执行。
- 6.9 加热试验检验: 按 GB/T 5531 执行。
- 6.10 含皂量检验: 按 GB/T 5533 执行。
- 6.11 冷冻试验检验: 按 GB/T 35877 执行。
- 6.12 烟点检验: 按 GB/T 20795 执行。
- 6.13 溶剂残留量检验: 按 GB 5009.262 执行。
- 6.14 维生素 E 检验: 按 GB 5009.82 或 GB/T 26635 执行。
- 6.15 甾醇总量检验: 按 GB/T 25223 执行。
- 6.16 反式脂肪酸检验: 按 GB 5009.257 执行。
- 6.17 黄曲霉毒素 B₁ 检验: 按 GB 5009.22 执行。
- 6.18 铅检验: 按 GB 5009.12 执行。
- 6.19 总砷检验: 按 GB 5009.11 执行。
- 6.20 苯并[a]芘检验: 按 GB 5009.27 执行。
- 6.21 净含量检验: 按 JJF 1070 执行。

7 检验规则



7.1 一般规则

按照 GB/T 5490 执行。

7.2 扦样、分样

按照 GB/T 5524 执行。

7.3 产品组批

同原料、同工艺、同设备、同班次加工生产的同种产品为一批。

7.4 出厂检验

按照产品组批，经本企业质量检验部门按本文件4.3规定检验合格后，方可出厂。

7.5 型式检验

7.5.1 型式检验的项目为4.2、4.3、4.4、4.5、4.6、4.8规定的全部项目。

7.5.2 正常生产时型式检验一年进行一次。有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 新产品定型投产时；
- b) 连续停产6个月以上恢复生产时；
- c) 主要原辅料、生产工艺发生较大变化可能影响产品质量时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验差异较大时；
- e) 食品监督管理部门提出要求时。

7.6 判定规则

7.6.1 检验结果全部符合本文件规定时，判定该批产品为合格品。

7.6.2 检验结果中有一项及以上不符合本文件规定时，可以从原批次产品中加倍抽样复验。复验结果合格时，则判定该批次产品为合格品；复验结果仍有一项及以上不合格时，则判定该批产品为不合格品。

8 标签标识

产品包装标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

9 包装、储存和运输

9.1 包装

应符合GB 4806.7、GB 23350和GB/T 17374的规定。运输包装纸箱应符合GB/T 6543的规定。包装应牢固结实，封口严密，无渗漏，并能保证产品质量不受损坏。

9.2 储存

应储存在卫生、阴凉、干燥、避光、通风的地方，不得与有害、有毒物品一同存放，尤其要避开有异常气味的物品。产品应按批次堆放在垫板（架）上，离墙20 cm以上，离地10 cm以上，严防污染。

9.3 运输



Q/FHY 0002S—2023

运输中应注意安全，防止日晒、雨淋、渗漏、污染和标签脱落，不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。散装运输应使用专用罐车，保持车辆及油罐内外的清洁、卫生。

在本文件规定的储运条件下，产品未启封、包装无破损，自生产之日起，保质期为18个月。

企业标准信息公共服务平台
公开
2023年02月15日 13点49分

企业标准信息公共服务平台
公开
2023年02月15日 13点49分



附录 A
(规范性)
质量追溯信息

质量追溯信息示例详见表A.1。

表A.1 富虹油品®原生维E大豆油的质量追溯信息示例

信息分类	追溯信息	
油料生产信息	品种名称	标注示例：以品种审定名为准。
	产地	标注示例：某省、市（县）。
	收获时间	标注示例：xx 年 xx 月收获。
	种植区域分布	标注示例：分布在某省、市（县）。
	化肥和农药使用情况	标注示例：xx 年 xx 月，施用 xx 农药 xx kg/m ² ；xx 年 xx 月，施用 xx 肥料 xx kg/m ² 。
	产量/可供交易量 (可选填)	标注示例：共 xx 吨/可供交易 xx 吨。
	原产地证书(可选填)	标注示例：证书编号 xxxxx。
	干燥方式	标注示例：晾晒或烘干。
	储存方式	标注示例：xx 仓型，储存条件（常温、低温、准低温）。
原料来源	供应商管理：来自三年以上油料供应商比例	标注示例：占总量40%。
生产过程控制	原油制取时间	标注示例：xx 年 xx 月。
	毛油储存方式	标注示例：密闭罐。
	生产工艺	标注示例：压榨、浸出、水代法、水酶法。
	质量管理（认证体系）	标注示例：ISO 9001认证。
其他信息	(可选填)	反映油料质量的其他信息，如：获得有机、绿色食品认证等。



附录 B

(资料性)

富虹油品®原生维E大豆油简介

富虹集团油品股份有限公司成立于1988年，以食用油脂生产加工、技术研发、精炼灌装、物流运输为主营业务的农业产业化龙头企业，荣获中国名牌产品、中国驰名商标、商务部最具市场竞争力品牌等多项荣誉，并通过了ISO 9001、ISO 14001、ISO 22000、HACCP等系列体系认证，2023年被沈阳富虹植物油有限公司并购。

富虹油品®原生维E大豆油以非转基因东北大豆为原料加工而成。东北黑土区是世界四大黑土区之一，有着“中华大粮仓”的美誉。该地区地理环境特殊，一是处于北纬高纬度寒冷环境，光照条件好，昼夜温差大，大豆全生育期较长，可比南方大豆长两个月；二是土质疏松、土壤肥沃，富含各种微量元素，有机质含量高，是黄土地的十倍；三是处于辽河水系和黑龙江水系，整个地区水资源发达、充沛，具备充足的灌溉与滋养功能。在此区域内种植的大豆品质优良，颗粒饱满，富含优质蛋白、不饱和脂肪酸等有益成分。

沈阳富虹植物油有限公司引进国内外先进品牌设备，自主研发优化加工工艺。采用低温快速脱臭工艺，进行适度加工，尽可能地保留大豆油中的天然维生素E成分，同时引进灌装充氮保鲜技术，防止油脂氧化，确保富虹油品®原生维E大豆油品质优良。

企业标准信息公共服务平台
公开
2023年02月15日 13点49分



参 考 文 献

- [1] 《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[2005]第75号)

企业标准信息公共服务平台
公开
2023年02月15日 13点49分

企业标准信息公共服务平台
公开
2023年02月15日 13点49分

