

# DBS64

宁夏回族自治区地方标准

DBS 64/412—2024

## 食品安全地方标准 超临界 CO<sub>2</sub> 萃取枸杞籽油

(第二次征求意见稿)

2024-xx-xx 发布

2024-xx-xx 实施

宁夏回族自治区卫生健康委员会  
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。

本文件代替DB 64/412—2016《食品安全地方标准 超临界CO<sub>2</sub>萃取枸杞籽油》，与DB 64/412—2016相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了术语和定义（见3.1，2016年版的3.1）；
- 删除了不皂化物指标要求（见2016年版的4.1表1）；
- 删除了过氧化值指标要求（见2016年版的4.2表2）；
- 删除了真实性要求（见2016年版的4.4）；
- 删除了食品添加剂（见2016年版的5）。

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。

本文件由宁夏回族自治区卫生健康委员会提出并归口。

本文件起草单位：宁夏食品安全协会、宁夏枸杞产业发展中心、宁夏回族自治区卫生健康综合服务中心、百瑞源枸杞股份有限公司、宁夏沃福百瑞枸杞产业股份有限公司、宁夏杞明生物食品有限公司。

本文件主要起草人：张慧玲、乔彩云、任吉红、祁伟、董婕、唐建宁、李嘉欣、张金宏、陆文静、潘泰安、白春枝、毛忠英、刘栋、季瑞。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2005年首次发布为DB 64/412-2005，2016年第一次修订。



# 食品安全地方标准

## 超临界CO<sub>2</sub>萃取枸杞籽油

### 1 范围

本文件规定了超临界CO<sub>2</sub>萃取枸杞籽油的技术要求、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。

本文件适用于以枸杞籽为原料制得的枸杞籽油。

### 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 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
- 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/T 5534 动植物油脂 皂化值的测定
- 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/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
- 国家市场监督管理总局令（2023）第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

#### 3.1

##### **超临界 CO<sub>2</sub> 萃取**

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 CO<sub>2</sub> 萃取枸杞籽油

以枸杞籽为原料，采用超临界 CO<sub>2</sub> 萃取工艺制得的枸杞籽油。

## 4 技术要求

## 4.1 基本组成和主要物理参数

枸杞籽油基本组成和主要物理参数应符合表1规定。

表1 基本组成和主要物理参数

项 目		指 标
折光指数 ( $n_{20}^{20}$ )		1.4755~1.4770
相对密度 ( $d_{20}^{20}$ )		0.9205~0.9243
碘值 (以 I <sub>2</sub> 计) / (g/100g)		124~149
皂化值 (以 KOH 计) / (mg/g)		178~196
脂肪酸组成	棕榈酸 (C <sub>16:0</sub> ) /%	5.5~7.0
	硬脂酸 (C <sub>18:0</sub> ) /%	2.5~4.0
	油酸 (C <sub>18:1</sub> ) /%	16.0~23.0
	亚油酸 (C <sub>18:2</sub> ) /%	63.0~70.0
	γ-亚麻酸 (C <sub>18:3</sub> ) /%	1.5~ 3.0
	α-亚麻酸 (C <sub>18:3</sub> ) /%	0.5~ 1.5

## 4.2 质量指标

枸杞籽油质量指标应符合表2规定。

表2 质量指标

项 目	指 标
色泽	橙黄色或橙红色
滋味、气味	具有枸杞籽油固有的滋味和气味，无异味
透明度 (20℃)	澄清、透明
水分及挥发物/%	≤0.20
不溶性杂质/%	≤0.20
酸价 (以 KOH 计) /mg/g	≤10.0

## 4.3 食品安全要求

枸杞籽油其他食品安全要求应按GB 2716和国家有关标准规定执行。

## 5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8955的规定。

## 6 试验方法

- 6.1 折光指数按 GB/T 5527 规定方法检验。
- 6.2 相对密度按 GB/T 5526 规定方法检验。
- 6.3 碘值按 GB/T 5532 规定方法检验。
- 6.4 皂化值按 GB/T 5534 规定方法检验。
- 6.5 脂肪酸组成按 GB 5009.168 规定方法检验。
- 6.6 色泽按 GB/T 5009.37 规定方法检验。
- 6.7 透明度、气味、滋味按 GB/T 5525 规定方法检验。
- 6.8 水分及挥发物按 GB 5009.236 规定方法检验。
- 6.9 不溶性杂质按 GB/T 15688 规定方法检验。
- 6.10 酸价按 GB 5009.229 规定方法检验。
- 6.11 食品安全要求按 GB 2716 规定方法检验。

## 7 检验规则

### 7.1 扦样、分样

按GB/T 5524规定执行。

### 7.2 产品组批

以同一批原料生产加工的产品为一批。

### 7.3 检验

#### 7.3.1 出厂检验

出厂检验项目为色泽、滋味、气味、透明度、酸价、过氧化值。每批产品须经检验合格后方可出厂。

#### 7.3.2 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) 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) 国家监管部门提出要求时。

### 7.4 判定规则

检验项目全部合格判定产品合格，检验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检，以复检结果为准。

## 8 标志、包装、运输、贮存

### 8.1 标志

按GB 7718和GB 28050规定执行。

## 8.2 包装

包装容器应符合GB/T 17374及国家有关规定和要求。包装定量偏差应符合国家市场监督管理总局令（2023）第70号。

## 8.3 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。

## 8.4 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。

---