

T/XJBSLH

团 体 标 准

T/XJBSLH 002—2024

食用植物油料 红花籽仁

Edible vegetable oil—Safflower seed kernel

2025 - 04 - 23 发布

2025 - 04 - 23 实施

新疆博士联合会 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。

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。

本文件由乌鲁木齐上善元生物科技有限公司提出。

本文件由新疆博士联合会归口并组织实施。

本文件起草单位：乌鲁木齐上善元科技有限公司、新疆大学智慧农业学院（研究所）、石河子大学、石河子大学红花产业研究院、吉林农业大学、皖西学院、新疆博士联合会、乌鲁木齐上善元生物科技有限公司、新疆智囊科技有限公司、叶城深蓝科技有限公司。

本文件主要起草人：王亮、张健、魏长庆、陈建国、张民伟、韩博、洪晶阳、刘秀明、王嘉一、杨晶、侯媛媛、祝敏、王雨、庞广宪、董文娟、赵晓萍、刘文玉、韦雪、刘敏、罗鹏、赵祎、任亮亮、史敏。

食用植物油料 红花籽仁

1 范围

本文件规定了食用植物油料红花籽仁分类、质量要求、试验方法、标签、标识、包装、贮存和运输等内容。

本文件适用于制取食用植物油的红花籽仁。

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 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
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB/T 5490—2010 粮油检验 一般规则
- GB/T 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法
- GB/T 5492—2008 粮油检验粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
- GB/T 5494—2019 粮油检验粮食、油料的杂质、不完善粒检验
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 14488.1—2008 植物油料 含油量测定
- GB/T 14488.2—2008 油料 杂质含量的测定
- GB/T 22725—2008 粮油检验 粮食、油料纯粮（质）率检验
- 国家市场监督管理总局（2018年第16号）《关于加强食用植物油标识管理的公告》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

红花籽仁 safflower seed kernel

红花籽或有机红花籽经或不经精选、剥壳脱皮、色选、包装等预处理工艺后，可称之为红花籽仁或有机红花籽仁。

3.2

霉变粒 moldy grain

粒面明显生霉并伤及胚或胚乳或子叶、无食用价值的颗粒。

[来源：GB 19641—2015,2.1,有修改]

3.3

含油量 oil content

用专用溶剂对油料油脂进行抽提，所得提取物占原始试样的质量分数。

[来源：GB/T 14488.1—2008,3.1,有修改]

3.4

杂质 impurities in oilseeds

除被测油料以外的一切的有机和无机的物质。

[来源：GB/T 14488.2—2008,3.1,有修改]

3.5

纯粮率 pure kernel yield

除去杂质的油料籽粒（除去霉变粒）占试样的质量分数。

[来源：GB/T 22725—2008,3.1,有修改]

4 分类

按红花籽仁的外在形态，分为去壳（衣）红花籽仁油料和有机去壳（衣）红花籽仁油料。

5 质量要求

5.1 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目		指标
色泽、气味		具有正常油料的色泽、气味
霉变粒/%	去壳（衣）红花籽仁油料	≤1.0
	有机去壳（衣）红花籽仁油料	≤1.0
	其他	≤2.0

5.2 含油量

去壳（衣）红花籽仁油料的含油量应大于或等于37%，有机去壳（衣）红花籽仁油料的含油量应大于或等于48%。

5.3 杂质

去壳（衣）红花籽仁油料的杂质含量应小于或等于5%，有机去壳（衣）红花籽仁油料的杂质含量应小于或等于3%。

5.4 纯粮率

去壳（衣）红花籽仁油料的纯粮率应大于或等于89%，有机去壳（衣）红花籽仁油料的纯粮率应大于或等于85%。

5.5 有毒、有害菌类及植物种子限量

应符合表2的规定。

表2 有毒、有害菌类及植物种子限量

项目		指标
曼陀罗属及其他有毒植物的种子 ^a /（粒/kg）	去壳（衣）红花籽仁油料	≤1.0
	有机去壳（衣）红花籽仁油料	≤1.0
麦角/%	去壳（衣）红花籽仁油料	≤0.05
	有机去壳（衣）红花籽仁油料	≤0.05
	其他	不应检出
^a 猪屎豆属（ <i>Crotalaria</i> spp.）、麦仙翁（ <i>Agrostemma githaga</i> L.）、蓖麻籽（ <i>Ricinus communis</i> L.）和其他公认的对健康有害的种子。		

5.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761—2017中第4章的规定。

5.7 污染物限量

应符合GB 2762—2022中第4章的规定。

5.8 农药残留限量

应符合GB 2763—2021中第4章的规定。

6 试验方法

6.1 色泽、气味试验

应符合GB/T 5492的规定。

6.2 霉变粒试验

应符合GB/T 5494—2008中不完善粒检验的规定，挑拣出霉变粒，进行称重、计算含量。

6.3 含油量试验

应符合GB/T 14488.1的规定。

6.4 杂质试验

应符合GB/T 14488.2—2008的规定。

6.5 纯粮率试验

应符合GB/T 22725—2008的规定。

6.6 有毒、有害菌类及植物种子限量试验

应符合GB/T 19641—2015中附录A、附录B的规定。

6.7 真菌毒素限量

应符合GB 2761—2017中第4章的规定。

6.8 污染物限量

应符合GB 2762—2022中第4章的规定。

6.9 农药残留限量

应符合GB 2763—2021中第4章的规定。

7 检验规则

取样、检验方法的选择、试剂、仪器设备要求及检验过程中的要求应符合GB/T 5490—2010的规定，应留存原始记录及检验单并出具测试报告。

8 包装、贮存和运输

8.1 包装

和油料直接接触的材料、塑料及制品应符合GB 4806.1、GB 4806.7的规定。

转基因食用植物油料的标识应符合《关于加强食用植物油标识管理的公告》的规定。

8.2 贮存

油料应贮存在阴凉、通风、干燥、避光的地方。不应与有毒有害物质或其他非食用产品混存。产品堆放垫板，与地面距离不低于10 cm，距墙面30 cm以上。

8.3 运输

产品运输中应避免暴晒、雨淋、渗漏、污染和标签脱落，应有防雨、防晒措施，不应与有毒有害物质或其他易造成产品污染的物品混合运输。

参 考 文 献

- [1] GB 19641—2015 食品安全国家标准食用植物油料
 - [2] NY/T 4372—2023 食用油籽和食用植物油供需平衡表编制规范
-