

团 体 标 准

T/SDLX 4003—2024
T/SDAS 1080—2024

山东浓香玉米油

Shandong superfine fragrant maize oil

2024 - 12 - 30 发布

2024 - 12 - 30 实施

山东省粮食经济学会 发布
山东标准化协会

目 次

| | |
|----------------------------|----|
| 前言 | II |
| 1 范围 | 1 |
| 2 规范性引用文件 | 1 |
| 3 术语和定义 | 1 |
| 4 质量要求 | 2 |
| 4.1 原料 | 2 |
| 4.2 主要物理参数和基本组成 | 2 |
| 4.3 感官指标 | 2 |
| 4.4 质量指标 | 3 |
| 4.5 风味成分指标 | 3 |
| 4.6 真菌毒素限量 | 3 |
| 4.7 污染物限量 | 3 |
| 4.8 净含量 | 3 |
| 4.9 其他 | 4 |
| 5 质量追溯信息 | 4 |
| 6 检验方法 | 4 |
| 7 检验规则 | 4 |
| 7.1 一般规则 | 4 |
| 7.2 扦样 | 4 |
| 7.3 出厂检验 | 4 |
| 7.4 型式检验 | 4 |
| 7.5 判定规则 | 4 |
| 8 标签和标识 | 5 |
| 9 包装、储存、运输和销售 | 5 |
| 9.1 包装 | 5 |
| 9.2 储存 | 5 |
| 9.3 运输 | 5 |
| 9.4 销售 | 5 |
| 附录 A (资料性) 质量追溯信息 | 6 |
| 附录 B (规范性) 浓香玉米油风味成分测定方法 | 7 |
| 附录 C (规范性) 浓香玉米油特征风味成分参考样品 | 11 |
| 参考文献 | 12 |

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。

本文件由山东省粮食和物资储备局提出。

本文件由山东省粮食经济学会和山东标准化协会归口。

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。

本文件起草单位：山东省粮油检测中心。

本文件参与起草单位：山东鲁花集团有限公司、山东金胜粮油食品有限公司、山东商务职业学院、临沂市检验检测中心、日照市粮食和物资储备服务中心、青岛市粮油质量检测和军队粮油供应中心、烟台市食品药品检验检测中心、淄博市粮食和物资储备保障中心、海能未来技术集团股份有限公司、山东鲁粮集团有限公司、长寿花食品股份有限公司、山东西王食品有限公司、山东兴泉油脂有限公司、山东玉皇粮油食品有限公司、山东绿地食品有限公司、青岛天祥食品集团有限公司、青岛品品好粮油集团有限公司、益海嘉里（兖州）粮油工业有限公司。

本文件主要起草人：任凌云、田宪玺、董斌、李秋、宋立里、景桂文、林洁、江媛媛、杨琳琳、王志刚、刘俊明、刘文哲、李维克、王瑞杰、李振华、陈英杰、任文波、李林、乔乐凤、任芳、王明星、王辉、张永琥、李子松、彭冰冰、宋福荣、王超、许立强、赵立强、朱志选、王天琦、庄璇、王玉婷、孙钦彩、王月华、孙淑华、张业、张庆英、魏君玲、王青、于新。

山东浓香玉米油

1 范围

本文件界定了山东浓香玉米油的术语和定义，规定了山东浓香玉米油的质量要求、质量追溯信息、检验方法、检验规则、标签和标志以及包装、储存、运输和销售等要求。

本文件适用于山东浓香玉米油的生产及销售。

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 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 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 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 6682 分析实验室用水规格和试验方法
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 15687 动植物油脂 试样的制备
- 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/T 19111 玉米油
- 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 35870 玉米胚
- GB/T 35877 粮油检测 动植物油脂冷冻试验
- GB 44917 食用植物油散装运输卫生要求
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

GB/T 19111界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

山东浓香玉米油 shandong superfine fragrant maize oil

在山东省区域内以玉米胚（玉米胚芽）为原料，经蒸炒或炒制、压榨、过滤等工艺加工制取的具有浓郁的玉米油特征风味的符合本文件要求的油品。

3.2

风味成分 flavour composition

玉米油中具有挥发性的、协同刺激人的嗅觉产生的综合气味感觉并赋予特定口感与香气的化学物质。

3.3

风味成分相似度 flavour composition similarity

两种（含）以上玉米油中指定的风味成分质量分数加和后接近的程度，用百分比表示。

4 质量要求

4.1 原料

玉米胚应符合GB/T 35870的规定。

4.2 主要物理参数和基本组成

山东浓香玉米油的主要物理参数和基本组成应符合表1的规定。这些参数和组成表示了山东浓香玉米油的基本特性，当被用于真实性判定时，仅作参考使用。

表1 主要物理参数和基本组成

| 项目 | | 指标 |
|-----------------------|-----------------------|-------------|
| 相对密度(d_{20}^{20}) | | 0.917~0.925 |
| 脂肪酸组成/% | 十四碳以下脂肪酸 \leq | 0.3 |
| | 豆蔻酸 (C14:0) \leq | 0.3 |
| | 棕榈酸 (C16:0) | 8.6~16.5 |
| | 棕榈一烯酸 (C16:1) \leq | 0.5 |
| | 十七烷酸 (C17:0) \leq | 0.1 |
| | 十七碳一烯酸 (C17:1) \leq | 0.1 |
| | 硬脂酸 (C18:0) \leq | 3.3 |
| | 油酸 (C18:1) | 20.0~42.2 |
| | 亚油酸 (C18:2) | 34.0~65.6 |
| | 亚麻酸 (C18:3) \leq | 2.0 |
| | 花生酸(C20:0) | 0.3~1.0 |
| | 花生一烯酸 (C20:1) | 0.2~0.6 |
| | 花生二烯酸 (C20:2) \leq | 0.1 |
| | 山嵛酸 (C22:0) \leq | 0.5 |
| 芥酸(C22:1) \leq | 0.3 | |
| 木焦油酸 (C24:0) \leq | 0.5 | |

注：表中指标和数据与GB/T 19111的指标和数据一致。

4.3 感官指标

山东浓香玉米油的感官指标应符合表2的规定。

表2 感官指标

| 项目 | 质量指标 |
|----------|-------------------|
| 色泽 | 淡黄色至橙黄色 |
| 气味、滋味 | 具有浓郁的玉米油气味和滋味、无异味 |
| 透明度（20℃） | 澄清、透明 |

4.4 质量指标

山东浓香玉米油的质量指标应符合表3的规定。

表3 质量指标

| 项目 | 指标 |
|---|--------|
| 水分及挥发物含量/% | ≤ 0.10 |
| 不溶性杂质含量/% | ≤ 0.05 |
| 酸价（以KOH计）/(mg/g) | ≤ 0.50 |
| 过氧化值/(g/100g) | ≤ 0.15 |
| 冷冻试验（0℃储藏5.5 h） | 澄清、透明 |
| 维生素E（ α -生育酚当量）/(mg α -TE/100g) | ≥ 15 |
| 甾醇总量/(mg/kg) | ≥ 5000 |
| 溶剂残留量/(mg/kg) | 不得检出 |
| 示例1：维生素E和甾醇为油脂中固有，加工过程中保留，不得人为添加。 示例2：溶剂残留量检出值小于10 mg/kg时，视为未检出。 | |

4.5 风味成分指标

风味成分指标见表4。

表4 风味成分指标

| 项目 | 指标 |
|---|------|
| 风味成分相似度/% | ≥ 85 |
| 2-甲基丙醇、4,5-二甲基噻唑、环戊酮、3-戊烯-2-酮、2-庚酮、1-戊醇、2,5-二甲基吡嗪、2,3-二甲基吡嗪、丙酸、 γ -丁内酯 | |

4.6 真菌毒素限量

山东浓香玉米油的黄曲霉毒素B₁应符合表5的规定，其他真菌毒素限量应符合国家有关规定。

表5 真菌毒素限量

| 项目 | 限量 |
|------------------------------------|-------|
| 黄曲霉毒素B ₁ /(μ g/kg) | ≤ 5.0 |

4.7 污染物限量

山东浓香玉米油苯并[a]芘应符合表6的规定，其他污染物限量应符合国家有关规定。

表6 污染物限量

| 项目 | 限量 |
|----------------------|-------|
| 苯并[a]芘/(μ g/kg) | ≤ 5.0 |

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。

4.9 其他

不应添加任何香精香料，不应添加其他食用油类和非食用物质。

5 质量追溯信息

5.1 鼓励生产企业提供产品的质量追溯信息，具体要求参见附录 A。

5.2 提供产品的质量追溯信息时，应保证所有质量信息的准确性和真实性，能提供各信息单元的支撑性原始记录，原始记录需包含检测时间、检测人、使用的主要设备等信息。

5.3 产品生产企业可根据自身条件建立生产过程质量追溯信息化平台，满足不同追溯和查询要求。

6 检验方法

6.1 相对密度检验：按 GB/T 5526 执行。

6.2 脂肪酸组成检验：按 GB 5009.168 执行。

6.3 色泽检验：按 GB/T 5009.37 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 冷冻试验检验：按 GB/T 35877 执行。

6.10 维生素 E 检验：按 GB/T 26635 执行。

6.11 甾醇总量检验：按 GB/T 25223 执行。

6.12 溶剂残留量检验：按 GB 5009.262 执行。

6.13 黄曲霉毒素 B₁ 检验：按 GB 5009.22 执行。

6.14 苯并[a]芘检验：按 GB 5009.27 执行。

6.15 风味成分相似度检验：按附录 B 执行。

6.16 净含量检验：按 JJF1070 执行。

7 检验规则

7.1 一般规则

按 GB/T 5490 执行。

7.2 扦样

按 GB/T 5524 执行。

7.3 出厂检验

7.3.1 应逐批检验，并出具产品检验合格证明。

7.3.2 检验项目为水分及挥发物、不溶性杂质、酸价、过氧化值、冷冻试验、溶剂残留量。

7.4 型式检验

7.4.1 当原料、设备、工艺有较大变化或监督管理部门提出要求时，均应进行型式检验。

7.4.2 按 4.2~4.8 的规定检验。

7.5 判定规则

7.5.1 当检测结果与表 1 规定不符合时，可用生产该批产品的原料进行检验，佐证产品。

7.5.2 有一项不符合表 2、表 3、表 4、表 5 或表 6 规定值时，判定为不合格产品。

8 标签和标识

8.1 预包装产品应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

8.2 产品名称：执行本文件的产品应以“山东浓香玉米油”命名，不应变更名称，不应加任何文字修饰词。

8.3 采用转基因原料生产的玉米油应按国家有关规定标识。

8.4 鼓励标签上标注二维码，其内容包括第 5 章的追溯信息。

8.5 应在产品包装或随行文件上标识压榨工艺。

9 包装、储存、运输和销售

9.1 包装

9.1.1 产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.1.2 产品所用包装材料应符合 GB/T 17374 及国家有关规定和要求。

9.1.3 其他包装材料应符合其他相关标准和规定。

9.2 储存

9.2.1 应储存在卫生、干燥、避光的地方，应避免高温，不得与有害、有毒、有异味的物品一同存放。

9.2.2 如果产品保质期依赖于某些特殊条件，应在标签上注明。

9.3 运输

运输中应注意安全，防止日晒、雨淋、渗漏、污染和标签脱落。散装运输应符合 GB 44917 的要求。

9.4 销售

预包装的成品山东浓香玉米油在零售终端应避免脱离原包装散装销售。

附录 A
(资料性)
质量追溯信息

山东浓香玉米油质量追溯信息见表A.1

表 A.1 山东玉米油质量追溯信息

| 信息分类 | 追溯信息 | |
|--------|------------|------------------------------------|
| 原料信息 | 原料来源 | 标注示例：自产或外购 |
| | 水分含量 | 标注示例：xx%。 |
| | 粗脂肪含量（干基） | 标注示例：xx% |
| | 储存方式 | 标注示例：xx 仓型（房），储存条件（常温或低温或准低温）。 |
| 生产过程控制 | 储存方式 | 标注示例：室内常温。 |
| | 质量管理（认证体系） | 标注示例：通过 ISO9000 认证。 |
| 其他信息 | （可选填） | 根据实际情况增加反映玉米油其他特性的信息，如：有机食品、绿色食品等。 |

附录 B
(规范性)
浓香玉米油风味成分测定方法

B.1 原理

样品中存在的挥发性有机物在密闭容器中会扩散到气相中，经过一定时间孵化后，达到气相/液相间浓度的动态平衡，用气相色谱-离子迁移谱（GC-IMS）检测上层气相中挥发性有机物的含量，即可计算出待测植物油脂中挥发性有机物的实际含量。

B.2 试剂

B.2.1 本方法所用正己烷（ C_6H_{14} ）为色谱纯，其他试剂均为有证标准物质，水为GB/T 6682规定的一级水。

B.2.2 2-丁酮（ C_4H_8O ）：纯度 $\geq 99\%$ 。

B.2.3 2-戊酮（ $C_5H_{10}O$ ）：纯度 $\geq 99\%$ 。

B.2.4 2-己酮（ $C_6H_{12}O$ ）：纯度 $\geq 99\%$ 。

B.2.5 2-庚酮（ $C_7H_{14}O$ ）：纯度 $\geq 99\%$ 。

B.2.6 2-辛酮（ $C_8H_{16}O$ ）：纯度 $\geq 99\%$ 。

B.2.7 2-壬酮（ $C_9H_{18}O$ ）：纯度 $\geq 99\%$ 。

B.2.8 己酸乙酯（ $C_8H_{16}O_2$ ）：纯度 $\geq 99\%$ 。

B.2.9 乙酸异丁酯（ $C_6H_{12}O_2$ ）：纯度 $\geq 99\%$ 。

B.2.10 正己烷（ C_6H_{14} ）：色谱纯 纯度 $\geq 99\%$ 。

B.3 试剂配制**B.3.1 气相色谱保留指数校准液**

分别吸取0.1 mL 2-丁酮、2-戊酮、2-己酮、2-庚酮、2-辛酮、2-壬酮至10 mL容量瓶中，加水定容至刻度，配制成浓度为10 μ L/mL的混合标准溶液，避光0 $^{\circ}$ C~4 $^{\circ}$ C保存,有效期7天。

B.3.2 己酸乙酯、乙酸异丁酯内标标准溶液配制

B.3.2.1 标准储备液(10 μ L/mL)：分别吸取 0.1 mL 己酸乙酯和 0.1 mL 乙酸异丁酯至 10 mL 容量瓶中，再迅速加入正己烷，并定容至刻度，避光-18 $^{\circ}$ C以下保存。

B.3.2.2 标准工作液(100 μ L/L)：吸取 0.1 mL 标准储备液至 10 mL 容量瓶，加入正己烷定容至刻度，现用现配。

B.4 仪器设备及材料**B.4.1 仪器设备**

B.4.1.1 气相色谱-离子迁移谱（GC-IMS）联用仪：配有顶空进样器。

B.4.1.2 分析天平：感量为 0.001 g。

B.4.1.3 微量注射器：容积为 10 μ L。

B.4.2 材料

B.4.2.1 顶空进样瓶：20 mL，配备磁性顶空盖和 PTFE/硅胶隔。

B.4.2.2 一次性塑料吸管：5 mL。

B.4.2.3 容量瓶：10 mL。

B.5 试样制备

试样制备按GB/T 15687进行。

B.6 分析步骤

B.6.1 样品处理

准确称取植物油样品1 g(精确至0.001 g)于20 mL顶空进样瓶中,向植物油样品中分别迅速加入10 μ L己酸乙酯、乙酸异丁酯标准工作液作为内标(两种内标含量均为0.87 mg/kg),用手轻微摇匀后密封。保持顶空进样瓶直立,待分析。处理过程中植物油样品不能接触到密封垫,如果有接触,需重新处理。

B.6.2 仪器参考条件

B.6.2.1 顶空进样参考条件:

- 平衡时间: 10 min;
- 平衡温度: 80 °C;
- 平衡时振荡器转速: 500 r/min;
- 进样体积: 500 μ L。

B.6.2.2 气相色谱参考条件:

- 色谱柱: 含 5%苯基的二甲基聚硅氧烷的毛细管柱,柱长 15 m,内径 0.53 mm,膜厚 1.0 μ m,或相当者;
- 进样口温度: 80 °C;
- 进样模式: 不分流模式;
- 柱温: 60 °C;
- 载气: 氮气(N₂);
- 载气流量: 2.0 mL/min,保持 2 min; 2.0 mL/min 线性上升至 100 mL/min。

B.6.2.3 离子迁移谱参考条件:

- 迁移管: 长 98 mm,温度 45 °C;
- 迁移电压: 500 V/cm;
- 漂移气: 高纯氮气(N₂);
- 漂移气流量: 150 mL/min。

B.6.3 样品测定

待气相色谱-离子迁移谱(GC-IMS)准备就绪后,将制备好的植物油试样上机分析,测得挥发性有机物成分的谱图。通过保留指数和相对迁移时间对挥发性化学成分进行定性,根据保留指数选择对应的内标物质,通过目标物质与内标物质峰体积的比值进行定量。

B.7 结果计算

B.7.1 试样挥发性成分含量

试样中挥发性风味成分的含量按公式(B.1)计算:

$$x_i = \frac{A_{si}}{A_s} \times p \quad \text{(B.1)}$$

式中:

- X_i —— 试样中某个挥发性风味成分的含量, mg/kg;
- A_{si} —— 试样中某个挥发性风味成分的峰体积;
- A_s —— 试样中内标物质的峰体积;
- p —— 试样中内标物质的含量, 0.87mg/kg。

注: 保留指数900以内的成分含量采用乙酸异丁酯内标计算,保留指数在900以上的成分含量采用己酸乙酯内标计算。具体的参见表B.1。

B.7.2 试样挥发性成分相似度

B.7.2.1 样品中 a 成分峰体积标准化值按公式 (B.2) 计算:

$$X_{(a)} = \frac{T_{(a)} - T_{(i,j)100}}{T_{(i,j)max} - T_{(i,j)min}} \times 100 \quad \text{(B.2)}$$

式中:

- $X_{(a)}$ —— 样品中 a 成分峰体积标准化值;
 $T_{(a)}$ —— 样品中 a 成分的峰体积;
 $T_{(i,j)min}$ —— 两个对比样品中峰体积的最小值;
 $T_{(i,j)max}$ —— 两个对比样品中峰体积的最大值。

B.7.2.2 两个样品的挥发性成分相似度按公式 (B.3) 计算:

$$M_{(i,j)} = 100 - \frac{\sum_{a=1}^n |X_{(a)i} - X_{(a)j}|}{n} \quad \text{(B.3)}$$

式中:

- $M_{(i,j)}$ —— 两个样品的挥发性成分相似度, %;
 $X_{(a)i}$ —— i 样品 a 成分的峰体积标准化值;
 $X_{(a)j}$ —— j 样品 a 成分的峰体积标准化值;
 n —— 统计的挥发性风味成分数量。

注: 检测结果以两次测定值的算术平均值表示, 计算结果表示到整数。

B.8 精密度

B.8.1.1 当挥发性风味成分含量 $< 1.00 \text{ mg/kg}$ 时, 在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值不得超过算术平均值的 15%。

B.8.1.2 当挥发性风味成分含量 $\geq 1.00 \text{ mg/kg}$ 时, 在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值不得超过算术平均值的 10%。

B.9 风味成分定性数据

浓香玉米油风味成分的分子式、保留指数以及迁移时间等数据见表 B.1。

表 B.1 风味成分定性数据表

| 中文名 | 英文名 | 分子式 | RI (保留指数) | Dt [RIPrel] (相对迁移时间) |
|---------------|----------------------|-----------------------------------|-----------|----------------------|
| 2-甲基丙醇 | 2-methyl-1-propanol | $\text{C}_4\text{H}_{10}\text{O}$ | 1096.3 | 1.16528 |
| 4,5-二甲基噻唑 | 4,5-Dimethylthiazole | $\text{C}_5\text{H}_7\text{NS}$ | 1367.1 | 1.10539 |
| 环戊酮 | cyclopentanone | $\text{C}_5\text{H}_8\text{O}$ | 1186.7 | 1.10143 |
| 3-戊烯-2-酮 | 3-Penten-2-one | $\text{C}_5\text{H}_8\text{O}$ | 1132.9 | 1.07562 |
| 2-庚酮 | 2-heptanone | $\text{C}_7\text{H}_{14}\text{O}$ | 1182.9 | 1.26106 |
| 1-戊醇 (单体) | 1-Pentanol-M | $\text{C}_5\text{H}_{12}\text{O}$ | 1263.2 | 1.25201 |
| 1-戊醇 (二聚体) | 1-pentanol-D | $\text{C}_5\text{H}_{12}\text{O}$ | 1263.8 | 1.50885 |
| 2,5-二甲基吡嗪 | 2,5-Dimethylpyrazine | $\text{C}_6\text{H}_8\text{N}_2$ | 1330.9 | 1.11258 |
| 2,3-二甲基吡嗪 | 2,3-Dimethylpyrazine | $\text{C}_6\text{H}_8\text{N}_2$ | 1350.9 | 1.10419 |
| 丙酸 | propanoic acid | $\text{C}_3\text{H}_6\text{O}_2$ | 1555.5 | 1.11263 |
| γ -丁内酯 | gamma-Butyrolactone | $\text{C}_4\text{H}_6\text{O}_2$ | 1595.6 | 1.08544 |

B.10 风味成分指纹图谱

浓香玉米油风味成分 Gallery Plot 指纹图谱见图 B.1。

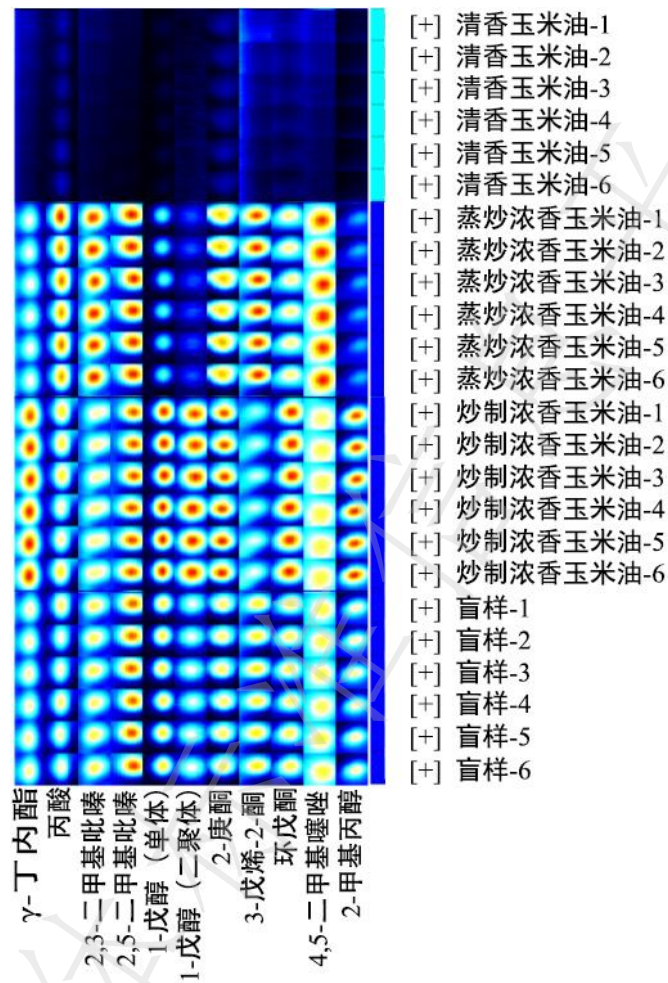


图 B.1 浓香玉米油风味成分指纹图

B.11 其他

本方法检出限为：己酸乙酯0.025mg/kg；乙酸异丁酯0.01mg/kg。

附 录 C
(规范性)
浓香玉米油特征风味成分参考样品

C.1 参考样品的制备过程

C.1.1 原料选择

选择优质的符合本文件生产工艺要求的玉米6~8份作为制作浓香玉米油特征风味成分参考样品的加工原料。

C.1.2 备选样品制备

将选好的6~8份玉米原料按照本文件规定的加工工艺，所得成品浓香玉米油需达到本标准第4章的全部要求，作为特征风味成分参考样品的备选样品。

C.2 参考样品的选定

将制取的6~8份浓香玉米油特征风味成分参考样品按附录B进行挥发性风味成分相似度分析，绘制所有样品间的风味成分相似度表。同种加工工艺的样品中，与其它样品风味成分相似度指标均 $\geq 80\%$ 的样品作为浓香玉米油特征风味成分参考样品。

C.3 参考样品包装规格

采用玻璃瓶或PET塑料瓶充氮包装，200mL/瓶。

C.4 参考样品储存条件和期限

避光，冷藏，有效期限1年。

C.5 参考样品使用要求

使用前将参考样品置于实验室中，自然放置恢复至常温，样品不可重复使用。

C.6 参考样品的监制及相关工作

由标准归口单位定期组织有关单位和专家负责风味参考样品的监制及相关工作。

参 考 文 献

- [1] 《定量包装商品计量监督管理办法》（国家市场监督管理总局令第 70 号）
-

全国团体标准信息平台