

ICS 67.200.10

X 14



体 标 准

T/ZZB 1435—2019



2019 - 12 - 18 发布

2019 - 12 - 31 实施

浙江省品牌建设联合会

发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	2
4 基本要求	2
5 技术要求	3
6 检验方法	4
7 检验规则	5
8 标签、包装、运输及贮存	5
9 质量承诺	6



前 言

本标准依据GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准的某些内容可能涉及专利，本标准的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准由浙江省品牌建设联合会提出并归口管理。

本标准由衢州市质量技术监督检测中心牵头组织制定。

本标准主要起草单位：衢州刘家香食品有限公司。

本标准参与起草单位：衢州市质量技术监督检测中心、衢州市农业科学研究院、衢州市衢江区检验检测中心（排名不分先后）。

本标准主要起草人：刘京伟、王丽英、舒佳宾、吴观荣、徐昕。

本标准评审专家组长：李博斌。

本标准由衢州市质量技术监督检测中心负责解释。



浓香菜籽油

1 范围

本标准规定了浓香菜籽油的术语和定义、基本要求、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存和质量承诺。

本标准适用于以双低非转基因油菜籽为原料，经过炒制、压榨和精炼的方法制取，具有浓郁香味的成品菜籽油。

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/T 1536 菜籽油
- 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 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并(a)芘的测定
- 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 5009.262 食品安全国家标准 食品中溶剂残留量的测定
- 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 5531 粮油检验 植物油脂加热试验
- 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/T 5535 动植物油脂 不皂化物测定
- GB/T 5539 粮油检验 油脂定性试验
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- 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/T 22460 动植物油脂 罗维朋色泽的测定
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 3111 植物油中甾醇含量的测定 气相色谱-质谱法
- CODEX STAN 210—1999 指定的植物油法典标准
- 国家质量监督检验检疫总局令2005年第75号 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

GB/T 1536界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

双低非转基因油菜籽 double low Non-GMO rapeseed
 芥酸含量 $\leq 3.0\%$ 和硫甙含量 $\leq 35.0 \mu\text{mol/g}$ 的非转基因油菜籽。

3.2

浓香菜籽油 flavor rapeseed oil
 以双低非转基因油菜籽为原料，经过炒制、压榨和精炼的方法制取，具有浓郁香味的成品菜籽油。

4 基本要求

4.1 设计研发

应具备根据不同油菜籽对炒制温度等工艺参数优化设计的能力。

4.2 原料要求

油菜籽应采用双低非转基因油菜籽，其质量指标应符合表1的规定，其安全指标应符合GB 19641的规定。

表1 质量指标

项目	含油量 (标准水计) (%)	未熟粒 (%)	热损伤粒 (%)	生芽粒 (%)	生霉粒 (%)	芥酸含量 (%)	硫甙含量 ($\mu\text{mol/g}$)	杂质 (%)	水分 (%)	色泽 气味
指标	≥ 38.0	≤ 6.0	≤ 1.0	≤ 2.0	≤ 2.0	≤ 3.0	≤ 35.0	≤ 2.0	≤ 8.0	正常

4.3 工艺与装备

- 4.3.1 应采用自动温控滚筒式炒制工艺。
- 4.3.2 应配备自动化筛选、风选、磁选、去石和除尘的设备。
- 4.3.3 应配备自动控制的精炼设备及全自动灌装生产线。

4.4 检验检测

4.4.1 应配备气相色谱仪、液相色谱仪、气相质谱联用仪等检测设备。

4.4.2 应具备产品出厂检验项目、脂肪酸组成、苯并(a)芘及油菜籽转基因项目的检测能力。

5 技术要求

5.1 特征指标

应符合表2的规定。

表2 特征指标

项目	指标	
折光指数(n^{40})	1.465~1.467	
相对密度(d_{20}^{20})	0.914~0.920	
碘值(I)/(g/100 g)	105~126	
皂化值(KOH)/(mg/g)	182~193	
不皂化物/(g/kg)	≤20	
脂肪酸组成/(%)	十四碳以下脂肪酸	ND
	豆蔻酸(C _{14:0})	ND~0.2
	棕榈酸(C _{16:0})	2.5~7.0
	棕榈一烯酸(C _{16:1})	ND~0.6
	十七烷酸(C _{17:0})	ND~0.3
	十七一烯酸(C _{17:1})	ND~0.3
	硬脂酸(C _{18:0})	0.8~3.0
	油酸(C _{18:1})	51.0~70.0
	亚油酸(C _{18:2})	15.0~30.0
	亚麻酸(C _{18:3})	5.0~14.0
	花生酸(C _{20:0})	0.2~1.2
	花生一烯酸(C _{20:1})	0.1~4.3
	花生二烯酸(C _{20:2})	ND~0.1
	山萘酸(C _{22:0})	ND~0.6
	芥酸(C _{22:1})	ND~3.0
脂肪酸组成/(%)	二十二碳二烯酸(C _{22:2})	ND~0.1
	木焦油酸(C _{24:0})	ND~0.3
	二十四碳一烯酸(C _{24:1})	ND~0.4
注1: 上列指标除芥酸含量外, 其他指标与国际食品法典委员会标准 CODEX STAN 210—1999《指定的植物油法典标准》的指标一致。		
注2: ND表示未检出, 定义为0.05%。		

5.2 质量指标

应符合表3的规定。

表3 质量指标

项目	质量指标
色泽(罗维朋比色槽25.4mm) ≤	黄35 红7.0
气味、滋味	具有浓郁的浓香菜籽油固有的气味和滋味, 无异味
水分及挥发物/(%) ≤	0.20
不溶性杂质/(%) ≤	0.05
酸价(KOH)/(mg/g) ≤	2.5
过氧化值/(g/100g) ≤	0.15
加热试验(280℃)	微量析出物, 罗维朋比色: 黄色值不变, 红色值增加小于4.0, 蓝色值增加小于0.5
烟点/℃ ≥	150
溶剂残留量/(mg/kg)	不得检出(检出值小于10mg/kg时, 视为未检出。)
苯并(a)芘/(μg/kg) ≤	2.0
维生素E(α生育酚)/(mg/100g) ≥	15
植物甾醇/(mg/kg) ≥	2000

5.3 安全指标

- 5.3.1 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。
 5.3.2 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。
 5.3.3 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

5.4 食品添加剂和营养强化剂

- 5.4.1 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。
 5.4.2 食品营养强化剂的品种和使用量应符合 GB 14880 的规定。

5.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号(2005)《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5.6 其它

浓香菜籽油不得掺有其它食用油和非食用油; 不得添加任何香精和香料。

6 检验方法

- 6.1 折光指数: 按 GB/T 5527 执行。
 6.2 相对密度: 按 GB/T 5526 执行。
 6.3 碘值: 按 GB/T 5532 执行。
 6.4 皂化值: 按 GB/T 5534 执行。
 6.5 不皂化物: 按 GB/T 5535 执行。
 6.6 脂肪酸组成: 按 GB 5009.168 执行。
 6.7 色泽: 按 GB/T 22460 执行。
 6.8 气味、滋味: GB/T 5525 执行。
 6.9 水分及挥发物: 按 GB 5009.236 执行。

- 6.10 不溶性杂质：按 GB/T 15688 执行。
- 6.11 酸价：按 GB 5009.229 执行。
- 6.12 过氧化值：按 GB 5009.227 执行。
- 6.13 加热试验：按 GB/T 5531 执行。
- 6.14 烟点检验：按 GB/T 20795 执行。
- 6.15 溶剂残留量：按 GB 5009.262 执行。
- 6.16 苯并(a)芘：按 GB 5009.27 执行。
- 6.17 维生素 E：按 GB 5009.82 执行。
- 6.18 植物甾醇：按 NY/T 3111 执行。
- 6.19 真菌毒素限量：按 GB 2761 执行，
- 6.20 污染物限量：按 GB 2762 执行，
- 6.21 农药残留限量：按 GB 2763 执行，
- 6.22 净含量：按 JJF 1070 执行。
- 6.23 油脂定性试验：按 GB/T 5539 执行。以油脂的定性试验和特征指标（5.1）作为综合判断依据。

7 检验规则

7.1 组批

同一批投料、同一条生产线、连续生产或同一班次生产的包装完好的产品为同一批产品。

7.2 抽样方法和抽样数量

同一批次产品中随机抽取至少6个独立包装，总量不少于2 kg，平均分成2份，1份检验，1份留存。

7.3 出厂检验

应逐批检验，检验合格后方可出厂。出厂检验项目为色泽、水分及挥发物、不溶性杂质、酸价、过氧化值、加热试验、烟点、溶剂残留量。

7.4 型式检验

7.4.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
- c) 长期停产，恢复生产时；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家质量监督机构提出要求时。

7.4.2 型式检验项目为第5章中的全部项目。

7.5 判定规则

7.5.1 产品未按规定要求标注，按不合格判定。

7.5.2 产品的指标中有一项不合格时，即判定为不合格产品。

8 标签、包装、运输及贮存

8.1 标签

产品标签应符合GB 7718、GB 28050的规定和以下专门条款：

- a) 应在产品标签中标识“压榨”、“非转基因”字样；
- b) 应在营养成分表以外标注“植物甾醇”含量；
- c) 应注明产品原料的生产国名。

8.2 包装

应符合GB/T 17374及国家的有关规定和要求。

8.3 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。

8.4 贮存

应储存于阴凉、干燥及避光处，不得与有害、有毒物品一同存放。

9 质量承诺

9.1 在本标准规定的贮存条件下，自生产之日起，产品保质期是 18 个月。

9.2 本产品在日常运输、贮存的情况下，在产品明示保质期内出现产品质量安全问题，应立即开展产品追溯、实施下架、召回等应急措施，并按照有关规定负责后续处理，承担并落实相应的法律主体责任。

9.3 客户正常接收产品后对产品质量有异议的，应在 24 小时内作出处理响应，及时为客户提供服务和解决方案。

