

湖南省粮食行业协会团体标准

T/HNAGS 014—2020

湖南菜籽油

Hunan rapeseed oil

2020-08-18 发布

2020-08-28 实施

湖南省粮食行业协会 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1-2020给出的规则起草。

本文件由湖南省食用植物油产业联盟提出。

本文件由湖南省粮食行业协会归口。

本文件负责起草单位：湖南省粮油产品质量监测中心。

本文件参与起草单位：湖南省食用植物油产业联盟、湖南省粮食和物资储备局产业发展与科技处、湖南省粮食经济科技学会、道道全粮油股份有限公司。

本文件主要起草人：许艳霞、胡元斌、王达能、刘建军、倪小英、余杨、黎望华、刘勇、周媛、洪玲、梅广、苏振华、李滑滑、夏列、王江蓉、黄黎慧、邓志坚

湖南菜籽油

1 范围

本文件规定了湖南菜籽油的术语和定义、要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、储存和运输以及追溯信息。

本文件适用于在湖南境内生产的标注“湖南菜籽油”标识的商品食用菜籽油。

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/T 1536 菜籽油
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 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 5527 动植物油脂 折光指数的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 11762 油菜籽
- 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 25223 动植物油脂 甾醇组成和甾醇总量的测定
- 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
- 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

除 GB/T 1536、LS/T 3249 规定的术语和定义外，下列术语和定义适用于本文件。

3.1

湖南菜籽油 Hunan rapeseed oil

在湖南境内生产的标注“湖南菜籽油”标识并符合本文件要求的商品食用菜籽油。

4 要求

4.1 原料和工艺要求

原料应为形态饱满、无霉变的当年收获的油菜籽且达到 GB/T 11762 要求，经适当加工工艺生产。

4.2 质量要求

4.2.1 特征指标

应符合表1要求。

表1 湖南菜籽油的特征指标

项目		质量指标
折光指数 (n_{20}^20)		1.465-1.469
相对密度 (d_{20}^{20})		0.910-0.920
主要脂肪酸组成/%		
十四碳以下脂肪酸		ND
豆蔻酸	C14: 0	ND-0.2
棕榈酸	C16: 0	1.5-7.0
棕榈一烯酸	C16: 1	ND-3.0
十七烷酸	C17: 0	ND-0.3
十七碳一烯酸	C17: 1	ND-0.3
硬脂酸	C18: 0	0.5-3.1
油酸	C18: 1	40.0-80.0
亚油酸	C18: 2	7.0-30.0
亚麻酸	C18: 3	3.0-14.0
花生酸	C20: 0	ND-3.0
花生一烯酸	C20: 1	0.1-15.0
花生二烯酸	C20: 2	ND-1.0
山萘酸	C22: 0	ND-2.0
芥酸	C22: 1	ND-60.0
二十二碳二烯酸	C22: 2	ND-2.0
木焦油酸	C24: 0	ND-2.0
二十四碳一烯酸	C24: 1	ND-3.0

4.2.2 质量指标

应符合表2的要求。

表 2 湖南菜籽油的质量指标

项目	质量指标
色泽	浅黄色至棕褐色
气味、滋味	具有菜籽油固有的气味和滋味，且无异味
透明度	透明或微浊
水分及挥发物/(%)	≤ 0.20
不溶性杂质/(%)	≤ 0.05
酸价(KOH)/(mg/g)	≤ 3.0
过氧化值/(g/100g)	≤ 0.15
溶剂残留量/(mg/kg)	不得检出
维生素E总量(mg/100g)	≥ 50.0
甾醇(mg/100g)	≥ 600.0
注：溶剂残留量检出值小于10 mg/kg时视为未检出。	

4.3 食品安全要求

按 GB 2716 的规定执行，同时应满足国家食品安全标准和法律法规要求规定。

4.4 生产过程质量控制

按 LS/T 1218 相关条款执行。

4.5 追溯信息

供应方应提供产品的追溯信息，示例参见附录 A。

4.6 其他

不得掺有其他食用油和非食用油；不得添加任何香精和香料。

5 检验方法

5.1 折光指数检验：按 GB/T 5527 执行。

5.2 相对密度检验：按 GB/T 5526 执行。

5.3 脂肪酸组成检验：按 GB 5009.168 执行。

5.4 色泽检验：按 GB/T 5009.37 执行。

5.5 透明度、气味、滋味检验：按 GB/T 5525 执行。

5.6 水分及挥发物检验：按 GB 5009.236 执行。

5.7 不溶性杂质检验：按 GB/T 15688 执行。

5.8 酸价检验：按 GB 5009.229 执行。

5.9 过氧化值检验：按 GB 5009.227 执行。

5.10 溶剂残留检验：按 GB 5009.262 执行。

5.11 维生素 E 检验：按 GB/T 26635 执行。

5.12 甾醇检验：按 GB/T 25223 执行。

6 检验规则

6.1 一般规则

按 GB/T 5490 执行，并注明代表数量和货位。

6.2 检验批次

同原料、同工艺、同设备、同班次、同生产日期的菜籽油产品为一个批次。

6.3 扦样

按 GB/T 5524 执行。

6.4 出厂检验

6.4.1 应逐批检验，并出具检验报告。

6.4.2 按本文件 4.2 和 4.3 的要求检验。

6.5 型式检验

6.5.1 当原料、设备、工艺有较大变化或质量监督部门提出要求时，均应进行型式检验。

6.5.2 按本文件 4.2 和 4.3 的要求检验。

6.6 判定规则

符合 4.1、4.2、4.3、4.4 和 4.6 要求，提供 4.5 追溯信息及相应记录，可判定为“湖南菜籽油”产品。

7 标签标识

7.1 应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。产品名称应按本标准规定的名称标注。

7.2 应标注可追溯二维码。

8 包装、储存和运输

除符合 GB/T 1536 中 9 包装、贮存和运输规定要求以外，按以下规定执行。

8.1 包装

应符合 GB/T 17374 的规定和国家食品安全要求。

8.2 储存

储存应在阴凉避光、清洁卫生、干燥的条件下，严禁露天存放及日晒雨淋，不得与有毒有害物质混存。

8.3 运输

运输器具必须清洁卫生，散装运输要有专车，符合食品安全和卫生要求，防止日晒、雨淋和标签脱离，不得与污染物、有毒害物质混运。

湖南省粮食行业协会
信譽第一

附 录 A
(资料性附录)
追溯信息

表 A.1 追溯信息

信息分类	追溯信息	
油料信息	品种名称（可选填）	
	产地（到地市）	
	收获年份	
	种植面积及区域分布（可选填）	
	化肥和农药使用记录（可选填）	
	产量/可供交易量（可选填）	
	原产地证书（可选填）	
	基地或供应商名称	
油料进货和 储运信息	质量检测数据	
	进货量	
	运输信息	
	进货批次	
	批次检测信息	
	干燥方式及参数	
生产过程 控制信息	储存方式	
	原料用量	
	原油制取时间	
	毛油储存方式	
	生产工艺及参数	
	辅料使用情况	
	副产物使用情况	
	质控信息	
上游信息	质量管理（认证体系）	
	上游供应商的油料信息、油料进货和储运信息、生产过程控制信息（若采用外供菜籽油原油加工或菜籽油成品油灌装）	
其他信息	（可选填）	