

ICS 67.200.10

CCS X 14

JAASS

团 体 标 准

T/JAASS 49-2022

二级菜籽油

Grade 2 rapeseed oil

2022-05-13 发布

2022-05-13 实施

江苏省农学会 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 质量要求	2
5 检验方法	4
6 检验规则	5
7 标签、包装、运输、贮存	6
8 保质期	6

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》给出的规则编写。

本文件由南京市产品质量监督检验院提出。

本文件由江苏省农学会归口。

本文件起草单位：南京市产品质量监督检验院、梦之香（江苏）粮油工业有限公司、溧阳市正昌油脂有限公司、泰州市农林畜水产品质量检测中心。

本文件主要起草人：王飞轩、袁庆龙、彭雪建、吴汉明、朱南、马雯、周喆、朱金兰。

二级菜籽油

1 范围

本文件规定了二级菜籽油的术语和定义、质量要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于成品二级菜籽油。

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，其中最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 1536 菜籽油
- GB 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 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- 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 5009.32 食品安全国家标准 食品中9种抗氧化剂的测定
- 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 5524 动植物油脂检验扦样
- 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 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- 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 28050 食品安全国家标准预包装食品营养标签通则
 SN/T 1197 油菜中转基因成分检测普通PCR和实时荧光PCR方法

3 术语和定义

GB/T 1536界定的及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

二级菜籽油 grade 2 rapeseed oil

以非转基因油菜籽为原料,经过炒制、压榨、精炼、沉淀和过滤等方法,制得的不低于GB/T 1536-2021标准中压榨菜籽油二级质量标准的油脂。

4 质量要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 油菜籽应为非转基因油菜籽,转基因成分应符合表1的要求。

表 1 转基因成分

项目	结果
pCaMV	不得检出
NPTII	不得检出
pNOS	不得检出

4.1.2 油菜籽品质应符合GB 19641的规定。

4.2 质量指标

理化指标应符合表2的要求。

表 2 理化指标

项目	指标
色泽	澄黄色至棕褐色
透明度 (20℃)	允许微浊
气味、滋味	具有菜籽油固有的气味和滋味,无异味
加热试验 (280℃)	允许有微量析出物和颜色变深
折光指数 (n_{40}^D)	1.464~1.469
相对密度 (d_{20}^{20})	0.910~0.920
水分及挥发物/%	≤ 0.10
不溶性杂质/%	≤ 0.03
酸价 (以 KOH 计) / (mg/g)	≤ 2.5

碘值（以I计）/（g/100g）	105-126
过氧化值/（g/100g） ≤	0.15
溶剂残留量* /（mg/kg）	不得检出
注*：溶剂残留量检出值小于 10mg/kg，视为未检出。	

4.3 脂肪酸组成

脂肪酸组成应符合表3的要求。

表 3 脂肪酸组成

项目	指标
十四碳以下脂肪酸	ND
豆蔻酸 C14:0	ND~0.2
棕榈酸 C16:0	2.5~6.0
棕榈一烯酸 C16:1	ND~0.6
十七烷酸 C17:0	ND~0.1
十七碳一烯酸 C17:1	ND~0.1
硬脂酸 C18:0	ND~3.1
油酸 C18:1	51.0~70.0
亚油酸 C18:2	15.0~30.0
亚麻酸 C18:3	6.0~14.0
花生酸 C20:0	0.1~1.2
花生一烯酸 C20:1	0.1~4.3
花生二烯酸 C20:2	ND~0.1
山嵛酸 C22:0	ND~0.5
芥酸 C22:1	ND~10
二十二碳二烯酸 C22:2	ND~1.0
木焦油酸 C24:0	ND~0.3
二十四碳一烯酸 C24:1	ND~0.4
注：ND 表示未检出，定义为 0.05%	

4.4 食品添加剂限量

抗氧化剂限量应符合表4的要求，其它食品添加剂使用限量应符合GB 2760的规定。

表 4 抗氧化剂限量

项目	限量
BHA/（g/kg）	不得检出
BHT/（g/kg）	不得检出
TBHQ/（g/kg）	不得检出

4.5 真菌毒素限量

黄曲霉毒素B₁限量应符合表5的要求，其它真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

表5 黄曲霉毒素 B₁ 限量

项目	限量
黄曲霉毒素 B ₁ (μg/kg) <	10

4.6 污染物限量

产品的污染物限量应符合表6的要求，其它污染物限量应符合GB 2762的规定。

表6 污染物限量

项目	限量
苯并(a)芘/(μg/kg) ≤	2.0
铅(Pb)/(mg/kg) ≤	0.05
总砷(以As计)/(mg/kg) ≤	0.05

4.7 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

5 检验方法

5.1 pCaMV、NPTII、pNOS

按SN/T 1197规定进行。

5.2 色泽

按GB/T 5009.37规定进行。

5.3 透明度、气味、滋味

按GB/T 5525规定进行。

5.4 加热试验

按GB/T 5531规定进行。

5.5 折光指数

按GB/T 5527规定进行。

5.6 相对密度

按GB/T 5526规定进行。

5.7 水分及挥发物

按GB5009.236规定进行。

5.8 不溶性杂质

按GB/T 15688规定进行。

5.9 酸价

按GB 5009.229规定进行。

5.10 碘值

按GB/T 5532规定进行。

5.11 过氧化值

按GB 5009.227规定进行。

5.12 溶剂残留量

按GB 5009.262规定进行。

5.13 脂肪酸组成

按GB 5009.168规定进行。

5.14 黄曲霉毒素 B₁

按GB 5009.22规定进行。

5.15 苯并(a)芘

按GB 5009.27规定进行。

5.16 铅(Pb)

按GB 5009.12规定进行。

5.17 总砷(以As计)

按GB 5009.11规定进行。

5.18 BHA、BHT、TBHQ

按GB 5009.32规定进行。

6 检验规则

6.1 组批和抽样

6.1.1 以同原料、同工艺、同设备、同班次生产的产品一批。

6.1.2 抽样按GB/T 5524的要求执行。

6.2 检验

6.2.1 出厂检验

每批产品出厂前须进行出厂检验，出厂检验项目为色泽、透明度、气味、滋味、加热试验、水分及挥发物、不溶性杂质、酸价、过氧化值，检验合格后出具检验报告方可出厂。

6.2.2 型式检验

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。检验按表2、表3、表4、表5和表6的规定进行。

6.3 判定规则

产品未按照规定要求标注，按不合格判定。产品的各等级指标中有一项不合格时，即判定为不合格产品。

7 标签、包装、运输、贮存

7.1 标签

预包装标签应符合GB 7718和GB 28050规定，且应标明“压榨”，并注明产品原料的生产国名。

7.2 包装

产品包装应符合GB/T 17374及国家的有关规定要求。

7.3 运输

运输车辆和器具应保持清洁、卫生。运输过程中应避免日晒、雨淋、渗漏、污染，严禁与有毒有害、有异味的物品混运。

7.4 贮存

产品应贮存在阴凉通风干燥处，不得与有毒有害、有异味的物品混贮。

8 保质期

符合上述运输、贮存条件下，本产品保质期为18个月。
