

梓潼县农业公用品牌联合会团体标准

《文昌贡 压榨菜籽油》

编

制

说

明

标准起草工作组

二〇二二年四月

《文昌贡 压榨菜籽油》编制说明

一、工作简况

1. 任务来源

《梓潼县国民经济和社会发展第十四个五年规划纲要》强调“依托**优质粮油**、畜禽水产、中药材、林果、蔬菜、休闲农业等六大重点产业基础优势，坚持生态优先、绿色发展，重点加强**优质粮油生产基地**、畜禽水产养殖基地、蔬菜水果基地、良种繁育基地、中药材种植基地和林业生产基地建设，重点发展优质稻米、水稻种子、**油菜**、生猪、蜜柚、藤椒等优质农产品以及特色精细观光农业、林业，重点建成以许州、黎雅片区及潼江河谷为基础的优质稻米、优质蜜柚、**优质油菜**及水稻育种产业带，打造生态绿色的农产品生产基地，加快创建四川省有机产品认证示范县，建成全国绿色食品原料标准化生产基地。”《梓潼县 2021 年政府工作报告》提出：“大力实施‘商标助农’‘品牌富农’战略，加快打造一批‘梓潼造’特色农产品。积极塑造‘文昌贡’农产品区域公用大品牌，鼓励扶持农业经营主体打造‘土字号、乡字号’特色小品牌，构建梓潼农业品牌体系，提升农产品附加值。”

2021 年梓潼县全面启动“文昌贡”农产品区域公用品牌建设的相关工作，以期不断提高梓潼农产品品牌知名度与影响力，能够更好地向广大消费者传递“文昌贡”所具有的资源优

势和品质优势，突出“文昌贡”农产品区域公用品牌具有的潜在价值。“绵州珍宝”——“文昌贡”梓潼县农产品区域公用品牌发布会的顺利召开。让天然、优质、绿色、生态的梓潼特色农产品有了新名片，在“文昌贡”品牌引领下，“梓潼造”特色农产品知名度、美誉度和竞争力将不断提升，为梓潼全面建设全国优质生态绿色农产品供给地按下“快进键”。

梓潼作为传统的农业地区，农业温光水气资源富足，生态环境优良，具备发展高品质粮油得天独厚地理环境优势，自古有“五谷皆宜之乡，林蚕丰茂之里”的美称，是水稻、油菜、小麦等优质粮油产业的主产区，现有油菜种植面积 27 万亩，为保护“梓潼菜籽油”这一优质产品，保证压榨菜籽油品质和特色，促进这一产业开发利用，做大做强“文昌贡”农产品区域公用品牌，梓潼县立足产业优势，加大了对地方名优特色农产品的保护力度。同时为进一步扩大文昌贡农业品牌社会影响力，保护本地压榨菜籽油产业健康发展，梓潼县农业公用品牌联合会制定了《文昌贡 压榨菜籽油》团体标准。

2. 编制和协作单位

梓潼县农业公共品牌联合会、梓潼县农业农村局、梓潼县梓昌农业服务有限责任公司、四川万豪企业管理咨询有限公司、领海油脂食品有限公司。

3. 主要工作过程

3.1 调研收集资料

为了确保《文昌贡 压榨菜籽油》标准制定得切实、有效的符合梓潼县实际发展和未来的发展规划，起草小组广泛深入领海油脂食品有限公司的相关部门，全面了解梓潼压榨菜籽油的原料、加工工艺、特异性指标、包装及销售等情况。

搜集国内外与压榨菜籽油相关的标准资料，通过与国内外同类菜籽油产品标准进行分析比对，确定文昌贡压榨菜籽油产品品质特征。

编制小组一直保持着与梓潼县农业农村局、“文昌贡”农业公用品牌联合会等部门和企业的沟通联系，通过电话、信息、邮件等方式积极解决编制中遇到的问题。

3.2 标准起草

立项通知下达后，起草小组在前期调研资料和多次内部讨论基础上，明确了标准制定的框架。首先规范对压榨菜籽油的要求，包括原料、加工工艺、产品指标、检测方法；再次规范压榨菜籽油要求的检验规则，包括一般规则、扦样、检验批次、出厂检验、型式检验、判定规则；然后规范压榨菜籽油的包装、标志、标识；最后规范压榨菜籽油的运输和贮存。

以文昌贡 压榨菜籽油生产实际为依据，参照国家、行业标准等对压榨菜籽油的工艺流程、品质指标项目。访问国内外主要网站，查询压榨菜籽油基本组成和主要物理参数、质量指标、食品安全要求的规定，并进行了对比分析。

从文昌贡 压榨菜籽油原料、加工工艺、产品品质、检测

方法、检验规则、标签、标识、包装、运输和贮存等方面进行规范，对标准技术内容进一步确认，形成了《文昌贡 压榨菜籽油》标准草案。

3.3 征求意见

3.4 技术审查

二、主要技术内容及确定依据

1. 主要参考资料

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 1536 菜籽油

GB 5009.168 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定

GB/T 5490 粮油检验一般规则

GB/T 5524 动植物油脂 扦样

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 17374 食用植物油销售包装

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

LS/T 3249 中国好粮油 食用植物油

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

2. 标准的主要内容

2.1 范围

本文件主要规定了文昌贡 压榨菜籽油的术语和定义、原料、加工工艺、产品品质、检测方法、检验规则、标签、标识、包装、运输和贮存的要求。本文件适用于“文昌贡”农产品区

域公共品牌下的压榨菜籽油产品品质认定。

2.2 规范性引用文件

本文件所引用的国家、行业有关规范、规程均为现行且有效的，条文中给出编号，以便于使用时查找。

2.3 术语和定义

GB/T 1536《菜籽油》界定的术语和定义适用于本文件，并对文昌贡 压榨菜籽油进行了定义。

2.4 原料

对原料的来源和要求作出了规定。

2.5 加工工艺

对文昌贡 压榨菜籽油的加工工艺流程作出了规定。

2.6 产品品质

2.6.1 基本组成和主要物理参数：除应符合 GB/T 1536《菜籽油》的规定外，还对棕榈酸和芥酸含量作出了规定。

2.6.2 质量指标：应符合 GB/T 1536《菜籽油》的要求。

2.6.3 食品安全要求：应符合 LS/T 3249《中国好粮油 食用植物油》的要求。

2.6.4 追溯信息：分别对油料产地信息、油料来源、生产过程控制、储运信息等追溯信息的提供作出了规定。

2.6.5 净含量及允差：应符合原国家质量监督检验检疫总局令〔2005〕第 75 号的要求。

2.6.6 其他：对压榨菜籽油不应添加的物质作出了规定。

2.7 检测方法

按照 GB/T 1536 《菜籽油》的规定测定

2.8 检验规则

2.8.1 一般规则

应符合 GB/T 5490 《粮油检验 一般规则》的要求。

2.7.2 扦样

应符合 GB/T 5524 《动植物油脂 扦样》的要求。

2.7.3 检验批次

对检验批次的要求作出了规定。

2.7.4 出厂检验

对出厂检验要求作出了规定。

2.7.5 型式检验

对需要进行型式检验的情形作出了规定。

2.7.6 判定规则

对检测结果的判定原则作出了规定。

2.9 标签、标识

对产品标签、标识作出了规定，要求包装上使用“文昌贡”标志。

2.10 包装

对产品包装做出了规定。

2.11 运输和贮存

对运输和贮存的要求作出了规定。

三、采用国际、国外先进标准的程度

本标准中包装要求采用的国家标准 GB/T 191, 该标准修改采用国际标准 ISO 780:1997, 本标准中扦样采用 GB/T 5524, 该标准等同采用国际标准 ISO 5555:2001。

四、本标准与现行法律法规和上级标准的关系

本标准的编写是在遵循梓潼县压榨菜籽油生产实际制定。本标准编写遵循了现行有关的法律法规和政策文件的规定, 目前尚无上级相关标准。

五、重大分歧意见的处理经过和依据

本标准的编写过程无重大分歧意见产生。

六、贯彻标准的要求和措施建议

本系列标准一经发布, 应及时组织标准培训工作, 使标准的关联方能及时、准确的按标准要求开展工作, 并通过多种形式交流和推广标准实施经验, 扩大标准实施覆盖面。

七、废止现行有关标准的建议

本标准为首次发布的标准。

八、其它说明

无。

标准编制组

2022 年 4 月

