

团体标准

T/CCOA ×××—××××

二十八烷醇

Octacosanol

（征求意见稿）

20XX-XX-XX 发布

20XX-XX-XX 实施

中国粮油学会 发布

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。

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。

本文件由中国粮油学会提出并归口。

本文件起草单位：浙江省粮食科学研究有限责任公司、武汉轻工大学、湖州四丰植物提取物有限公司。

本文件主要起草人：叶德宏、姜秋水、殷娇娇、章月根、刘轩、章海涛、陈璐、张星河、吴贡伟、谢丹、孙旦。

二十八烷醇

1 范围

本文件界定了二十八烷醇的术语和定义，规定了质量要求、检验规则、标签和标识、包装、运输和储存的要求，描述了其检验方法。

本文件适用于以米糠蜡为原料，经水解、皂化、提取、纯化等工艺而制得的二十八烷醇。

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/T 601 化学试剂 标准滴定溶液的制备
GB/T 603 化学试剂 试验方法中所用制剂及制品的制备
GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌数计数
GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB/T 5009.1 食品卫生检验方法 理化部分 总则
GB 5009.3 食品国家安全标准 食品中水分的测定
GB 5009.4 食品国家安全标准 食品中灰分的测定
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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
GB/T 5507 粮油检验 粉类粗细度测定
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱与双瓦楞纸箱
GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
GB/T 16451 天然脂肪醇
GB/T 32974 蜂蜡中二十八烷醇、三十烷醇的测定 气相色谱法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

二十八烷醇 octacosanol

一种饱和的含28个碳原子的直链醇，是天然存在的一元高级脂肪醇，熔点为78-83℃。

4 质量要求

4.1 感官要求

二十八烷醇感官要求见表1。

表 1 二十八烷醇感官要求

项目	指标
色泽、状态	白色粉末固体
气味	具有该产品应有的气味，无异味
杂质	无肉眼可见杂质

4.2 质量指标

二十八烷醇理化指标见表2。

表 2 二十八烷醇质量指标

项目	指标
二十八烷醇含量/（%）	≥ 不低于产品标称值
水分 /（%）	≤ 1.0
熔点/（℃）	78~83
灰分/（%）	≤ 0.5
细度	100%通过孔径0.250 mm的筛
酸值（以KOH计）/（mg/g）	≤ 0.5
皂化值（以KOH计）/（mg/g）	≤ 2.5
碘值（以I ₂ 计）/（g/100g）	≤ 2.0
无机砷（As）/（mg/kg）	≤ 0.2
铅（Pb）/（mg/kg）	≤ 0.2
镉（Cd）/（mg/kg）	≤ 0.2
总汞（以Hg计）/（mg/kg）	≤ 0.02

4.3 微生物指标

二十八烷醇微生物指标见表3

表 3 二十八烷醇微生物指标

项目	指标
----	----

菌落总数，CFU/g	≤	1000
大肠菌群，MPN/g	<	0.3
霉菌，CFU/g	≤	50
酵母，CFU/g	≤	20
致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）		不得检出

5 检验方法

注：试验中所需标准溶液、制剂及制品，在没有注明其他规定时，均按GB/T 601、GB/T 603规定制备。

- 5.1 色泽、状态和气味检验：按 GB/T 5492 执行。
- 5.2 二十八烷醇含量检验：参照 GB/T 32947 中执行。
- 5.3 水分检验：按 GB 5009.3 中执行。
- 5.4 熔点检验：按 GB/T 16451 中 5.3 规定的方法执行。
- 5.5 灰分检验：按 GB 5009.4 中规定的方法执行。
- 5.6 细度检验：按 GB/T 5507 规定的方法执行。
- 5.7 酸值检验：按 GB/T 16451 规定的方法执行。
- 5.8 皂化值检验：按 GB/T 16451 规定的方法执行。
- 5.9 碘值检验：按 GB/T 16451 规定的方法执行。
- 5.10 无机砷：按 GB 5009.11 中规定的方法执行。
- 5.11 铅：按 GB 5009.12 中规定的方法执行。
- 5.12 镉：按 GB 5009.15 中规定的方法执行。
- 5.13 汞：按 GB 5009.17 中规定的方法执行。
- 5.14 菌落总数：按 GB 4789.2 中规定的方法执行。
- 5.15 大肠菌数：按 GB 4789.3 中规定的方法执行。
- 5.16 霉菌：按 GB 4789.15 中规定的方法执行。
- 5.17 酵母：按 GB 4789.15 中规定的方法执行。
- 5.18 沙门氏菌：按 GB 4789.4 规定的方法执行。
- 5.19 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 规定的方法执行。

6 检验规则

6.1 一般规则

同一批原料、同一班次生产的同一规格的产品为一批。

6.2 取样

按GB/T 5009.1要求执行。

6.3 出厂检验

6.3.1 应逐批检验，并出具检验报告，检验合格，方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目包括感官要求、二十八烷醇含量、水分、熔点、灰分、细度、酸值、皂化值和碘值。

6.4 型式检验；

6.4.1 当生产原料、工艺、设备、管理等方面（包括人员素质）有较大改变，可能影响产品质量时。

6.4.2 监督管理部门提出进行型式检验的要求时。

6.5 判定规则

6.5.1 符合本文件第4章规定的产品，则判定为相应等级的合格产品。

6.5.2 质量要求中有一项不合格时，可根据等级指标的符合性，做降级处理或判定为不合格产品。

7 标签和标识

7.1 应符合国家有关标准及相关规定。

7.2 符合本文件规定的产品，可标识为“二十八烷醇”。

8 包装、运输和储存

8.1 包装

包装材料应符合相应食品卫生要求，包装容器应大小合适，确保产品在储存和运输过程中，保持干燥和不受污染。内包装材料应符合GB 9683规定，且密封保存；或按合同约定执行。外包装用纸箱应符合GB/T 6543的规定。

8.2 运输

应使用符合卫生要求的运输工具和容器运送，在运输过程中应避免阳光直射，防雨防潮，避免损坏包装。不得与有毒、有害、有污染和不良气味的物品混运。

8.3 储存

应储存在清洁卫生、干燥、避光的仓库内，注意防晒防潮，堆放时离地离墙20cm以上，严禁与有毒有害、有异味的物品混存。在符合上述贮存条件且未启封的情况下，从生产之日起保质期为24个月。