

团 体 标 准

T/JAASS XX-2020

菜籽油

Rapeseed Oil

2020—××—××发布

2020—××—××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、运输及贮存.....	6
8 保质期.....	6

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由南京市产品质量监督检验院提出。

本标准由江苏省农学会归口。

本标准起草单位：南京市产品质量监督检验院、江苏佳丰粮油工业有限公司。

本标准主要起草人：王飞轩、高瑞峰、马雯、侯倩、杨婷婷、徐美玲、胡飞杰、陈志蔚、张海波、叶萍萍、圣明明、舒学全、周桐林。

菜籽油

1 范围

本标准规定了菜籽油的术语和定义、质量要求、检验方法及规则、标签、包装、运输和贮存等要求。本标准适用于以非转基因菜籽为原料，经过压榨，加入适量的磷酸脱胶、氢氧化钠脱酸、脱色、脱臭、脱蜡等工艺加工而成的菜籽油。

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，仅所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 1886.15 食品添加剂磷酸
- GB 1886.20 食品添加剂氢氧化钠
- GB 2716 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 5009.168 食品中脂肪酸的测定
- GB 5009.22 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 5009.227 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品中酸价的测定
- GB 5009.236 动植物油脂水分及挥发物的测定
- GB 5009.262 食品中溶剂残留量的测定
- GB/T 5524 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 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 5535.1 动植物油脂不皂化物测定第1部分：乙醚提取法
- GB/T 5535.2 动植物油脂不皂化物测定第2部分：乙烷提取法
- 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 8955 食用植物油厂卫生规范
- GB 14881 食品安全国家标准食品生产通用卫生规范
- 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 植物油料卫生标准
- 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
- GB/T 35877 粮油检验 动植物油脂冷冻试验
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

GB/T 1536 中的术语和定义适用于本标准。

4 质量要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 菜籽应符合GB 19641的规定。
- 4.1.2 氢氧化钠应符合GB 1886.20的规定。
- 4.1.3 磷酸应符合GB 1886.15的规定。

4.2 理化指标

理化指标应符合表1的要求。

表 1 理化指标要求

项目	一般菜籽油	低芥酸菜籽油
折光指数 (n_{40})	1.465~1.469	1.465~1.467
相对密度 (d_{20}^{20})	0.910~0.920	0.914~0.920
碘值 (I) / (g/100g)	94~120	105~126
皂化值 (KOH)/ (mg/g)	168~181	182~193
不皂化物/ (g/kg)	≤20	≤20

4.3 脂肪酸组成

脂肪酸组成应符合表2的要求。

表 2 脂肪酸组成

项目	一般菜籽油	低芥酸菜籽油
十四碳以下脂肪酸	ND	ND

表 2 (续)

项目	一般菜籽油	低芥酸菜籽油
豆蔻酸 C14:0	ND~0.2	ND~0.2
棕榈酸 C16:0	1.5~6.0	2.5~7.0
棕榈一烯酸 C16:1	ND~3.0	ND~0.6
十七烷酸 C17:0	ND~0.1	ND~0.3
十七碳一烯酸 C17:1	ND~0.1	ND~0.3
硬脂酸 C18:0	0.5~3.1	0.8~3.0
油酸 C18:1	8.0~60.0	51.0~70.0
亚油酸 C18:2	11.0~23.0	15.0~30.0
亚麻酸 C18:3	5.0~13.0	5.0~14.0
花生酸 C20:0	ND~3.0	0.2~1.2
花生一烯酸 C20:1	3.0~15.0	0.1~4.3
花生二烯酸 C20:2	ND~1.0	ND~0.1
山嵛酸 C22:0	ND~2.0	ND~0.6
芥酸 C22:1	3.0~60.0	ND~3.0
二十二碳二烯酸 C22:2	ND~2.0	ND~0.1
木焦油酸 C24:0	ND~2.0	ND~0.3
二十四碳一烯酸 C24:1	ND~3.0	ND~0.4

注：ND 表示未检出，定义为 0.05%

4.4 质量指标

质量指标应符合表3的要求。

表 3 质量指标

项目	指标
色泽(罗维朋比色槽 133.4mm) ≤	黄 18 红 1.8
气味、滋味	无气味、口感好
透明度	澄清、透明
水分及挥发物/(%) ≤	0.05
不溶性杂质/(%) ≤	0.03
酸价(KOH)/(mg/g) ≤	0.18
过氧化值/(mmol/kg) ≤	5
冷冻试验(0℃储藏 5.5h)	澄清、透明
烟点/(℃) ≥	215
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。

4.5 真菌毒素限量

黄曲霉毒素B1限量应符合表4的要求，其他真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

表 4 黄曲霉毒素 B1 限量

项目	限量
黄曲霉毒素 B1 (μg/kg)	8

4.6 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.7 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.8.2 食品添加剂品种及其使用量应符合GB 2760的规定。

4.9 真实性

菜籽油中不得掺有其他食用油和非食用油。

4.10 生产加工过程

应符合GB 8955和GB 14881要求。

4.11 净含量

应符合JJF 1070要求。

5 检验方法

5.1 透明度、气味、滋味

按GB/T 5525规定进行。

5.2 色泽

按GB/T 22460规定进行。

5.3 水分及挥发物

按GB 5009.236规定进行。

5.4 不溶性杂质

按GB/T 15688规定进行。

5.5 酸价

按GB 5009.229规定进行。

5.6 过氧化值

按GB 5009.227规定进行。

5.7 折光指数

按GB/T 5527规定进行。

5.8 相对密度

按GB/T 5526规定进行。

5.9 碘值

按GB/T 5532规定进行。

5.10 不皂化物

按GB/T 5535.1或GB/T 5535.2规定进行。

5.11 皂化值

按GB/T 5534规定进行。

5.12 冷冻试验

按GB/T 35877规定进行。

5.13 烟点

按GB/T 20795规定进行。

5.14 溶剂残留量

按GB 5009.262规定进行。

5.15 脂肪酸组成

按GB 5009.168规定进行。

5.16 真菌毒素限量

按GB 5009.22规定进行。

5.17 真实性检验

按GB/T 5539规定进行。真实性试验和菜籽油特征指标指标（4.2）作为综合判断依据。

5.18 净含量

按JJF 1070规定执行。

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，出厂检验项目为本标准的4.3，检验合格后出具检验报告方可出厂。

6.2.2 型式检验

型式检验项目为本标准规定的全部要求。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 正常生产每半年或停产三个月以上恢复生产时；
- b) 原料来源发生变化，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上次型式检验有较大区别时；
- d) 食品安全监督部门提出要求时。

6.3 出厂检验

每批产品在出厂前应有质量检验部门进行检验，检验合格签发合格证明后方可出厂。出厂检验项目为灰分、水分、气味口味、加工精度、粗细度、净含量。

6.4 判定规则

检验结果中如有一项指标不合格时，允许从同批产品中加倍抽样，对不合格项目进行复检，复检仍不合格，则判该批次产品为不合格。

7 标签、包装、运输及贮存

7.1 标签

预包装标签应符合GB 7718和GB 28050规定，且应标明加工工艺和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。

江苏省农学会团体标准

菜籽油

版权专有 不得翻印