

ICS 点击此处添加 ICS 号
点击此处添加中国标准文献分类号

团 体 标 准

T/HBLX 0003—2022

荆楚粮油 优质菜籽油

Jingchu Grain and Oil High quality rapeseed oil

(征求意见稿)

2022 – XX– XX 发布

2022 – XX – XX 实施

湖北省粮食行业协会 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。

本文件代替荆楚大地 优质菜籽油（T/HBLJ 0003-2018），与T/HBLJ 0003-2018相比，主要技术变化如下：

- 修改了范围；
- 修改了标准名称（现为《荆楚粮油 优质菜籽油》）；
- 修改了规范性引用文件；
- 增加了主要物理参数要求，设置了“基本组成和主要物理参数”（见4.1）；
- 修改了菜籽油基本组成（见4.1）；
- 修改了菜籽油质量指标（见4.2）；
- 增加了抗氧化剂限量、黄曲霉毒素B₁限量、污染物限量（见4.3、4.4、4.5）；
- 修改了型式检验（见6.4）；
- 增加了销售要求（见7）。

本文件由湖北省粮食行业协会提出。

本文件由湖北省粮食行业协会归口。

本文件主要起草单位：湖北省粮油食品质量监督检测中心、中国农业科学院油料作物研究所、武汉轻工大学、湖北大学知行学院、黄冈市农业科学院、湖北省现代农业有限公司、湖北长领粮油科技有限公司、中粮祥瑞粮油工业（荆门）有限公司、中粮粮油工业（荆州）有限公司、湖北宏凯工贸发展有限公司、当阳红缘丰食品有限公司、湖北元大粮油科技有限公司、武汉中油康尼科技有限公司。

本文件主要起草人：

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2018 年首次发布为T/HBLJ 0003-2018。
- 本次为第一次修订。

荆楚粮油 优质菜籽油

1 范围

本文件规定了荆楚粮油 优质菜籽油的术语和定义、质量要求、检验方法及规则、标签、包装、储存、运输和销售等要求。

本文件适用于以湖北省生产的油菜籽为原料，经压榨、浸出等工艺加工而成的品质优良的食用油。

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 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 粮油检测 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 植物油脂检测 比重测定法
GB/T 5531 粮油检验 植物油脂加热试验
GB/T 15688 动植物油脂 不溶性杂质含量的测定

3 术语和定义

GB/T 1536 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

优质菜籽油

以湖北省生产的油菜籽为原料，经压榨、浸出等工艺加工而成的品质优良的食用油。

4 质量要求

4.1 基本组成和主要物理参数

优质菜籽油基本组成和主要物理参数见表1。这些组成表示菜籽油的基本特性，当被用于真实性判定时，仅作参考使用。

表 1 主要脂肪酸组成及物理参数

名称		范围
相对密度 (d_{20}^{20})		0.910~0.920
主要脂肪酸组成/(%)	棕榈酸 C _{16:0}	1.5~5.5
	硬脂酸 C _{18:0}	0.5~3.1
	油酸 C _{18:1}	≥51.0
	亚油酸 C _{18:2}	11.0~30.0
	亚麻酸 C _{18:3}	5.0~14.0
	花生酸 C _{20:0}	ND~3.0
	花生一烯酸 C _{20:1}	0.1~15.0
	芥酸 C _{22:1}	ND~10.0
注：ND 表示未检出，定义为<0.05%		

4.2 质量指标

菜籽油质量指标应符合表 2 的要求。

表 2 质量指标

项 目		质量指标
色泽		浅黄色至棕褐色
透明度 (20℃)		澄清，透明，允许微浊
气味、滋味		具有菜籽油固有的气味和滋味，无异味
水分及挥发物含量/%	≤	0.10
不溶性杂质含量/%	≤	0.05
酸价 (以 KOH 计)/(mg/g)	≤	2.0
过氧化值/(g/100g)	≤	0.15
加热试验 (280℃)		允许有微量析出物和颜色变深，但不得变黑
溶剂残留量/(mg/kg)		不得检出

4.3 食品添加剂使用限量

抗氧化剂限量应符合表 3 要求，其它食品添加剂使用限量应符合 GB 2760 的规定。

表 3 抗氧化剂限量

项 目	指 标
BHA/(g/kg)	不得检出
BHT/(g/kg)	不得检出
TBHQ/(g/kg)	不得检出

4.4 真菌毒素限量

黄曲霉毒素 B₁ 限量应符合表 4 的要求，其它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	指 标
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0

4.5 污染物限量

污染物限量应符合表 5 的要求，其它污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

表 5 污染物限量

项 目	指 标
苯并(a)芘/(μg/kg)	≤ 2.0
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤ 0.07
总砷（以 As 计）/(mg/kg)	≤ 0.07

4.6 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

4.7 追溯信息

见附录 A。

4.8 其它

不得添加任何香精香料和混入其他食用油、非食用油。

5 检验方法

- 5.1 相对密度：按 GB/T 5526 执行。
- 5.2 脂肪酸组成：按 GB 5009.168 执行。
- 5.3 色泽：按 GB/T 5009.37 执行。
- 5.4 气味、滋味：GB/T 5525 执行。
- 5.5 水分及挥发物含量：按 GB 5009.236 执行。
- 5.6 不溶性杂质含量：按 GB/T 15688 执行。
- 5.7 酸价：按 GB 5009.229 执行。
- 5.8 过氧化值：按 GB 5009.227 执行。
- 5.9 加热试验：按 GB/T 5531 执行。
- 5.10 溶剂残留量：按 GB 5009.262 执行。
- 5.11 BHA、BHT、TBHQ：按 GB 5009.32 规定执行。
- 5.12 黄曲霉毒素 B₁：按 GB 5009.22 规定执行。
- 5.13 苯并（a）芘：按 GB 5009.27 规定执行。

5.14 铅（以 Pb 计）：按 GB 5009.12 规定执行。

5.15 总砷（以 As 计）：按 GB 5009.11 规定执行。

6 检验规则

6.1 检验一般规则

按照 GB/T 5490 执行。

6.2 扦样

按照 GB/T 5524 的要求执行。

6.3 出厂检验

6.3.1 应逐批检验，并出具检验报告。

6.3.2 按 4.1、4.2 的规定检验。

6.4 型式检验

6.4.1 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。

6.4.2 按本文件 4.1、4.2、4.3、4.4 和 4.5 的规定检验。

6.5 判定规则

产品经检验，有一项不符合指标的规定时，即判定为不合格产品。

7 标签、标识、包装、储存、运输和销售

应符合 GB/T 1536 的规定。

附 录 A
(资料性附录)
追溯信息

按表A. 1要求提供质量追溯信息。

表 A. 1 追溯信息

信息分类	追溯信息	
原料信息	品种名称	以品种审定名为准。
	产地	某省、市、县或农场。
	收获时间	xx 年 xx 月收获。
	种植面积	xx 亩。
	化肥和农药使用记录	xx 年 xx 月，使用 xx 农药 xx 公斤/亩；xx 年 xx 月使用 xx 肥料 xx 公斤/亩。
	产量/可供交易量	xx 公斤。
	原产地证书（可选填）	
	干燥方式	晾晒或烘干（包括烘干方式）。
	储存条件	常温、低温、准低温等。
原料来源	供应商管理：来自三年以上油料供应商的比例	占比 xx%。
生产过程控制	原油制取时间	xx 年 xx 月 xx 日。
	毛油储存方式	罐装、散装等。
	生产工艺	压榨、浸提等。
储运信息	储存方式	常温或低温或准低温。
	运输方式	铁路或公路，常温或冷链。
其他信息	（可选填）	原料质量的信息，如：富硒，获得有机、绿色认证等。