

罗平县油脂协会团体标准

T/LPYX 0001—2019

全国团体标准信息平台

优质罗平菜油

Luoping High quality rapeseed oil

全国团体标准信息平台

2019 - 01 - 10 发布

2019 - 01 - 20 实施

罗平县油脂协会 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由吉罗平县油脂协会提出并归口。

本标准起草单位：罗平县油脂协会。

本标准主要起草人：唐玉生、唐闻兵、秦永美、赵永能、赵燕敏。

优质罗平菜油

1 范围

本标准规定了优质罗平菜油的术语和定义、质量要求、检验方法、检验规则、标志标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于以罗平县内优质油菜籽为原料，经压榨、浸出等工艺加工而成的优质食用菜籽油。

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 191 包装储运图示标志
GB/T 1536 菜籽油
GB 2716 食品安全国家标准 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 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并[a]芘的测定
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 11762 油菜籽
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界定的及以下列术语和定义适用于本文件。

3.1 优质罗平菜油

以罗平县内优质油菜籽为原料，经压榨、浸出等工艺加工而成的优质食用菜籽油。

4 要求

4.1 特征指标

应符合表1的规定。

表 1 特征指标

项 目		特征指标	检测方法
折光指数(n^{40}_D)		1.465~1.469	GB/T 5527
相对密度(d^{20}_{20})		0.910~0.920	GB/T 5526
碘值(I)/(g/100g)		94~120	GB/T 5532
皂化物(KOH)/(mg/g)		168~181	GB/T 5534
不皂化物/(g/kg)		≤20	GB/T 5535
脂肪酸组成 /(%)： 十四碳以下脂 肪酸	豆蔻酸 C _{14:0}	ND~0.2	GB 5009.168
	棕榈酸 C _{16:0}	1.5~6.0	
	硬脂酸 C _{18: 0}	0.5~3.1	
	油酸 C _{18, 1}	8.0~60.0	
	亚油酸 C _{18, 2}	11.0~23.0	
	亚麻酸 C _{18, 3}	5.0~13.0	
	花生酸 C _{20, 0}	ND~3.0	
	花生一烯酸 C _{20, 1}	3.0~15.0	
	花生二烯酸 C _{20, 2}	ND~1.0	
	芥酸 C _{22, 1}	3.0~60.0	

注 1：上列指标除芥酸含量外，其他指标与国际食品法典委员会标准 CODEX STAN210--1999《指定的植物油法典标准》的指标一致。2：ND 表示未检出，定义为 0.05%。

4.2 感官指标

应符合表2的规定。

表 2 感官指标

项 目		要 求				检验方法
		一级	二级	三级	四级	
色泽	(罗维朋比色槽 25.4mm) $\leq$	—	—	黄 35 红 4.0	黄 35 红 7.0	GB/T5525
	(罗维朋比色槽 133.4mm) $\leq$	黄 20 红 2.0	黄 35 红 4.0	—	—	
气味、滋味		无气味、 口感好	气味、口感 良好	具有菜籽油 固有的气味 和滋味，无 异味	具有菜籽油 固有的气味 和滋味，无 异味	GB/T5525
透明度		澄清、透 明	澄清、透明	—	—	

4.3 理化指标

应符合表3的规定。

表 3 理化指标

项 目		指 标				检验方法
		一级	二级	三级	四级	
水分及挥发物/(%) ≤		0.05	0.05	0.10	0.20	GB/T 5528
不溶性杂质/(%) ≤		0.05	0.05	0.05	0.05	GB/T 5529
酸值 (KOH) (mg/g) ≤		0.20	0.30	1.0	3.0	GB 5009.229
过氧化值/(mmol/kg)≤		5.0	5.0	6.0	6.0	GB 5009.227
加热试验(280℃)		—	—	无析出物，罗维朋比色：黄色值不变，红色值增加小于0.4	微量析出物，罗维朋比色：黄色值不变，红色值增加小于4.0，蓝色值增加小于0.5	GB/T 5531
含皂量/(%) ≤		—	—	0.03	—	GB/T 5533
烟点/℃ ≥		215	205	—	—	GB/T17756—1999 附录 B 执行
冷冻试验(0℃储藏 5.5h)		澄清 透明	—	—	—	GB/T17756—1999 附录 A 执行
溶剂残留量 (mg/kg)	浸出油	不得检出	不得检出	≤20	≤20	GB 5009.37
	压榨油	不得检出	不得检出	不得检出	不得检出	

注 1:划有” — ” 者不做检测。压榨油和一,二级浸出油的溶剂残留量检出值小于 10mg/kg 时,视为未检出。

2:黑体部分指标强制。

4.4 卫生指标

应符合表4的规定。

表 4 卫生指标

项 目		指 标				检验方法
		一级	二级	三级	四级	
总砷 (以 As 计) /mg/kg ≤		0.1				GB/T5009.11
铅(以 Pb 计) /mg/kg ≤		0.08				GB5009.12
苯并[a]芘 (μg/kg) ≤		8				GB/T5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg) ≤		8				GB18979
农药残留		按 GB2763 及相关国家标准的规定执行				

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 规定检验。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批投料、同一班次生产的同一包装规格的产品为一批。

5.2 抽样

以同一批产品中，抽样基数不少于50桶（瓶），总重量不低于20kg, 抽样重量不少于3kg, 抽样数量不少于2个独立包装桶（瓶），分为2份，一份检验，另一份留样备查。

5.3 出厂检测

每批产品出厂前经公司质量检验部门或第三方检验机构检验合格，并签发合格证方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、加热实验（280℃）、酸价、过氧化值。

5.4 型式检验

为本标准技术规定的全部项目，每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行。

- a) 原材料、生产工艺、生产设备发生较大改变时；
- b) 停产半年以上再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出要求时。

5.5 判定原则

产品中各等级指标（感官指标、理化指标、卫生指标）中有任何一项不合格时，允许用留样复检，结果以复检结果为准。

6 标志标签、包装、运输、贮存

6.1 标志标签

标志应符合 GB/T 191 的规定并标注“优质罗平菜油”证明商标，相关规定见附录 A。销售包装的食品标签应符合GB 7718、GB/T 17374和GB 28050的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相关食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固，不得有破损。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有污染的物品混装、混运。运输时应防止日晒、雨淋。装卸时应轻搬、轻放，不得抛掷、重压和挤压。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥，有防潮、防蝇、放鼠等设施的仓库内，不得与有毒、有害物品混贮；堆放时应离地、离墙。

附录A
(规范性附录)
优质罗平菜油证明商标图案

