

ICS 13.120.00  
中国标准文献分类号

# 团 体 标 准

T/CCOA×××—××××

---

## 浓香菜籽油

Flavor rapeseed oil

征求意见稿

20XX-××-×× 发布

20X×-××-×× 实施

---

中国粮油学会 发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由中国粮油学会提出。

本标准由中国粮油学会团体标准技术委员会归口。

本标准起草单位：。

本标准起草人：

# 浓香菜籽油

## 1 范围

本标准规定了浓香菜籽油的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、标签和标识、包装、储存、运输和销售。

本标准适用于成品浓香菜籽油。

## 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 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限量
- GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并（ $\alpha$ ）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
- 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 粮油检验 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 植物油脂检验 比重测定法
- GB/T 5527 动植物油脂 折光指数的测定
- GB/T 5531 粮油检验 植物油脂加热试验
- 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 30354 食用植物油散装运输规范

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 浓香菜籽油 flavor rapeseed oil

以菜籽为原料制取得到的具有浓郁香味的成品菜籽油。

## 4 技术要求

### 4.1 原料要求

4.1.1 浓香菜籽油原料应符合 GB 19641 的规定。

4.1.2 其他原料应符合相关的食品标准和有关规定。

### 4.2 基本组成和主要物理参数

浓香菜籽油的基本组成和主要物理参数见表1。

表1 浓香菜籽油的的基本组成和主要物理参数

项目		指标
折光指数 ( $n^{40}$ )		1.465~1.469
相对密度 ( $d_{20}^{20}$ )		0.910~0.920
碘值 (以 $I_2$ 计) / (g/100g)		94~126
皂化值 (以KOH计) / (mg/g)		168~193
主要脂肪酸组成 (%)	棕榈酸 (C16:0)	1.5~7.0
	硬脂酸 (C18:0)	0.5~3.1
	油酸 (C18:1)	8.0~70.0
	亚油酸 (C18:2)	9.5~30.0
	亚麻酸 (C18:3)	5.0~14.0
	花生一烯酸 (C20:1)	0.1~16.0
芥酸 (C22:1)		ND~60.0

注：ND表示未检出，定义为0.05%。

### 4.3 质量要求

浓香菜籽油的质量要求见表2。

表2 浓香菜籽油的质量要求

项 目	质量指标
气味、滋味	具有浓郁的浓香菜籽油固有的气味和滋味，口感好，无异味
色泽	浅黄色至棕褐色
透明度	呈透明或微浊
水分及挥发物含量/%	≤ 0.20
不溶性杂质含量/%	≤ 0.05

表2 (续)

项 目	质量指标
加热试验 (280℃)	允许有微量析出物
酸价 (以 KOH 计) / (mg/g) ≤	2.5
过氧化值 / (g/100g) ≤	0.20
溶剂残留量 / (mg/kg)	不得检出
苯并 (α) 芘 / (μg/kg) ≤	8.0
注: 浓香菜籽油的溶剂残留量的检出值小于10mg/kg时, 视为未检出。	

#### 4.4 食品安全要求

4.4.1 应符合 GB 2716 和国家有关规定。

4.4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定, 但不得添加任何香精香料, 不得添加其他非食用油类和非食用物质。

4.4.3 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

4.4.4 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.4.5 农药残留限量应符合 GB 2763 及相关规定。

#### 5 检验方法

5.1 折光指数检验: 按 GB/T 5527 执行。

5.2 相对密度检验: 按 GB/T 5526 执行。

5.3 碘值检验: 按 GB/T 5532 执行。

5.4 皂化值检验: 按 GB/T 5534 执行。

5.5 脂肪酸组成检验: 按 GB 5009.168 执行。

5.6 透明度、气味、滋味检验: 按 GB/T 5525 执行。

5.7 色泽检验: 按 GB 2716 执行。

5.8 水分及挥发物含量检验: 按 GB 5009.236 执行。

5.9 不溶性杂质含量检验: 按 GB/T 15688 执行。

5.10 加热试验: 按 GB 5531 执行。

5.11 酸价检验: 按 GB 5009.229 执行。

5.12 过氧化值检验: 按 GB 5009.227 执行。

5.13 溶剂残留量检验：按 GB/T 5009.262 执行。

5.14 苯并（ $\alpha$ ）芘检验：按 GB 5009.27 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4.3中规定的气味、滋味、色泽、透明度、水分及挥发物含量、不溶性杂质含量、加热试验、酸价、过氧化值等项目检验。

### 6.4 型式检验

6.4.1 当原料、设备、工艺有较大变化、长期停机后恢复生产或相关管理部门提出要求时，均应进行型式检验。

6.4.2 按本标准 4.2、4.3 的规定检验。当检测结果与表 1 的规定不符时，可用生产该批产品的菜籽原料进行检验和佐证。

### 6.5 判定规则

6.5.1 生产该批次产品的菜籽原料经检验与该产品 4.2 所列项目检测值相符（不超出检验误差）时，判定为基本组成和主要物理参数符合。

6.5.2 有一项不符合表 2 规定值时，判定为不合格产品。

## 7 标签和标识

7.1 应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求。

7.2 产品名称凡标识为“浓香菜籽油”的产品应符合本标准。

7.3 采用转基因原料生产的浓香菜籽油应按国家有关规定标识。

## 8 包装、储存、运输和销售

### 8.1 包装

8.1.1 应符合 GB/T 17374 及国家的有关规定和要求。

8.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

## 8.2 储存

应储存在阴凉、干燥、避光处，不得与有害、有毒物质一同存放，应避开有异常气味的物品。

## 8.3 运输

运输中应做好安全防护，避免日晒、雨淋、渗漏、污染和标签脱落。散装运输符合GB/T 30354的要求。

## 8.4 销售

预包装的成品浓香菜籽油在零售终端不得脱离原包装散装销售。

---