

中华人民共和国农业行业标准

NY 5118—2002

无公害食品 菜籽油

2002-07-25 发布

2002-09-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

中华人民共和国农业
行业标准
无公害食品 菜籽油

NY 5118—2002

*

中国标准出版社出版
北京复兴门外三里河北街16号

邮政编码:100045

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售

*

开本 880×1230 1/16 印张 1/2 字数 11 千字

2002年8月第一版 2002年8月第一次印刷

印数 1—3 000

*

书号: 155066·2-14601 定价 8.00 元

网址 www.bzchs.com

版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533

前 言

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准起草单位：农业部油料及制品质量监督检验测试中心。

本标准主要起草人：李培武、陈洪、杨湄、张文、胡乐华。

无公害食品 菜籽油

1 范围

本标准规定了无公害食品菜籽油的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。
本标准适用于无公害食品菜籽油。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

- GB/T 5009.11 食品中总砷的测定方法
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定方法
- GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定方法
- GB/T 5009.21 粮、油、菜中西维因残留量的测定方法
- GB/T 5009.22 食品中黄曲霉毒素 B₁ 的测定方法
- GB/T 5009.27 食品中苯并(a)芘的测定方法
- GB/T 5009.30 食品中叔丁基羟基茴香醚(BHA)与 2,6-二叔丁基对甲酚(BHT)的测定方法
- GB/T 5009.32 油脂中没食子酸丙酯(PG)的测定方法
- GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
- GB/T 5524 植物油脂检验 扦样、分样法
- GB/T 5525 植物油脂检验 透明度、色泽、气味、滋味鉴定法
- GB/T 5530 动植物油脂 酸价和酸度的测定
- GB/T 5538 油脂过氧化值测定
- GB 7718 食品标签通用标准
- GB/T 17374 食用植物油销售包装
- GB/T 17376 动植物油脂 脂肪酸甲酯制备
- GB/T 17377 动植物油脂 脂肪酸甲酯的气相色谱分析
- ISO 10519:1997 Rapeseed—Determination of chlorophyll content—Spectrometric method
- AOCS Official Method Ce 6-86 Reapproved 1997 Antioxidants—Liquid chromatographic method

3 要求

3.1 特征

无公害食品菜籽油脂肪酸组成应符合表 1 的要求。

表 1 无公害食品菜籽油脂肪酸组成

%

| 脂肪酸 | 菜籽油 | 低芥酸菜籽油 |
|-------------------|-----------|-----------|
| C _{14:0} | <0.2 | <0.2 |
| C _{16:0} | 1.5~6.4 | 2.5~6.0 |
| C _{16:1} | <3.0 | <0.6 |
| C _{18:0} | 0.5~3.1 | 0.8~2.5 |
| C _{18:1} | 8.0~60.0 | 50.0~70.0 |
| C _{18:2} | 11.0~23.0 | 15.0~30.0 |
| C _{18:3} | 5.0~13.0 | 5.0~14.0 |
| C _{20:0} | <3.0 | 0.1~1.2 |
| C _{20:1} | 3.0~15.0 | 0.1~4.3 |
| C _{20:2} | <1.0 | <0.1 |
| C _{22:0} | <2.0 | <0.6 |
| C _{22:1} | 5.0~60.0 | <5.0 |
| C _{22:2} | <2.0 | <0.1 |
| C _{24:0} | <2.0 | <0.2 |
| C _{24:1} | <3.0 | <0.2 |

3.2 感官

无公害食品菜籽油的感官要求应符合表 2 的要求。

表 2 无公害食品菜籽油感官要求

| 项 目 | 指 标 |
|-------|---------|
| 透明度 | 澄清、透明 |
| 气味、滋味 | 无异味、口感好 |

3.3 质量

无公害食品菜籽油的酸价、过氧化值和叶绿素含量应符合表 3 的要求,其它质量要求应符合相关国家标准。

表 3 无公害食品菜籽油质量要求

| 项 目 | 指 标 |
|----------------|--------|
| 酸价(KOH)/(mg/g) | ≤ 2.00 |
| 过氧化值/(mmol/kg) | ≤ 6.0 |
| 叶绿素/(mg/kg) | ≤ 30 |

3.4 卫生指标

无公害食品菜籽油的卫生指标应符合表 4 的要求。

表 4 无公害食品菜籽油卫生要求

| 项 目 | 指 标 |
|-------------------------------|------|
| 浸出油溶剂残留量/(mg/kg) | ≤ 15 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg) | ≤ 5 |

表 4(续)

| 项 目 | 指 标 |
|---------------------------------------|---|
| 苯并(a)芘/($\mu\text{g}/\text{kg}$) | 不得检出(检出限 $\leq 1.0 \mu\text{g}/\text{kg}$) |
| 倍硫磷(fenthion)/(mg/kg) \leq | 0.01 |
| 对硫磷(parathion)/(mg/kg) \leq | 0.1 |
| 甲萘威(carbaryl)/(mg/kg) \leq | 0.5 |
| 砷(以 As 计)/(mg/kg) \leq | 0.1 |
| 铅(以 Pb 计)/(mg/kg) \leq | 0.1 |
| 没食子酸丙酯(PG)/(mg/kg) \leq | 100 |
| 特丁基对苯二酚(TBHQ)/(mg/kg) \leq | 120 |
| 叔丁基羟基茴香醚(BHA)/(mg/kg) \leq | 175 |
| 2,6-二叔丁基对甲酚(BHT)/(mg/kg) \leq | 75 |
| PG、TBHQ、BHA、BHT 任两种混用时/(mg/kg) \leq | 200 |

4 试验方法

- 4.1 砷的测定按 GB/T 5009.11 执行。
- 4.2 铅的测定按 GB/T 5009.12 执行。
- 4.3 倍硫磷、对硫磷的测定按 GB/T 5009.20 执行。
- 4.4 西维因的测定按 GB/T 5009.21 执行。
- 4.5 黄曲霉毒素 B₁ 的测定按 GB/T 5009.22 执行。
- 4.6 苯并(a)芘的测定按 GB/T 5009.27 执行。
- 4.7 BHA、BHT 的测定按 GB/T 5009.30 执行。
- 4.8 PG 的测定按 GB/T 5009.32 执行。
- 4.9 浸出油溶剂残留量的测定按 GB/T 5009.37 执行。
- 4.10 透明度、气味、滋味的测定按 GB/T 5525 执行。
- 4.11 酸价的测定按 GB/T 5530 执行。
- 4.12 过氧化值的测定按 GB/T 5538 执行。
- 4.13 脂肪酸的测定按 GB/T 17376 和 GB/T 17377 执行。
- 4.14 叶绿素的测定参照 ISO10519:1997 执行。
- 4.15 TBHQ 的测定按 AOCS Ce 6-86(1997) 执行。

5 检验规则

5.1 项目分类

A 类: 气味、滋味、酸价、过氧化值、叶绿素、浸出油溶剂残留量、黄曲霉毒素 B₁、苯并(a)芘、杀螟硫磷、倍硫磷、对硫磷、西维因、砷、铅、PG、TBHQ、BHA、BHT、脂肪酸组成。

B 类: 透明度。

5.2 抽样

按照 GB/T 5524 执行。

5.3 交收检验

每批产品交收前, 生产单位都应进行交收检验, 交收检验的项目为感官指标、质量指标和卫生指标中的浸出油溶剂残留量及标志和包装或为合同要求的项目; 检验合格后附合格证方可交收。

5.4 型式检验

型式检验是按规定要求,定期或在特殊情况下,对产品质量进行全面考核的一种例行检验。有下列情形之一者应进行型式检验:

- a) 出口菜籽油、产品评优、国家质量监督机构或行业主管部门提出型式检验要求;
- b) 前后两次抽样检验结果差异过大;
- c) 因人为或自然因素使工艺、原材料等方面发生较大变化。

5.5 判定规则

受检产品中有一项 A 类项目不合格时,则判定该批产品不合格。

受检产品标志、包装、B 类项目不合格者,允许生产单位进行整改后申请复检一次。A 类项目不合格者不进行复检。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

标志按 GB 7718 规定执行。

6.2 包装

销售包装应符合 GB/T 17374 的规定。包装容器必须专用、清洁、干燥和密封,应符合食品安全和卫生要求。

6.3 运输

运输器具必须清洁卫生,散装运输要有专车,符合食品安全和卫生要求,防止日晒、雨淋和标签脱离,不得与污染物、有毒害物质混运。

6.4 贮存

贮存应在阴凉避光、清洁卫生、干燥的条件下,严禁露天存放及日晒雨淋,严防有毒有害物质污染,贮存仓库温度不得高于 40℃,在此贮存条件下,产品保质期为 18 个月。

