



中华人民共和国国家标准

GB/T 17756—1999

色拉油通用技术条件

General technical requirements of salad oil

1999-05-07 发布

1999-10-01 实施

国家质量技术监督局 发布

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
色 拉 油 通 用 技 术 条 件

GB/T 17756—1999

*

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:68522112

无锡富瓷快速印务有限公司印刷
新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售
版权专有 不得翻印

*

开本 880×1230 1/16 印张 3/4 字数 15 千字
1999年8月第一版 1999年8月第一次印刷
印数 1—1 500

*

书号: 155066·1-16031 定价 8.00 元

*

标 目 382—29

前 言

本标准是基于我国油脂精炼设备及生产现状,同时结合我国人民对高级食用油的基本要求而制定的。

本标准制定的色拉油通用技术条件泛指以食用油类所制成的色拉油产品通用标准。

本标准制定的色拉油通用技术条件是生产和经营的色拉油的最基本的技术要求,同时也是色拉油产品所要达到的最基本的质量要求。

本标准是制定各种色拉油产品标准的基础标准。各单一品种的色拉油产品,除执行本标准外,还应按对应品种的特性,制定单一品种的产品标准。

本标准的附录 A、附录 B 都是标准的附录。

本标准由中华人民共和国国内贸易部提出。

本标准由国内贸易部商办工业司归口。

本标准起草单位:国内贸易部西安油脂科学研究设计院。

本标准主要起草人:谢阶平、鲍元奇、孟桔。

中华人民共和国国家标准

色拉油通用技术条件

GB/T 17756—1999

General technical requirements of salad oil

1 范围

本标准规定了色拉油的定义、技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等要求。本标准适用于各类食用植物油制成的色拉油。

2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

GB 2760—1996 食品添加剂使用卫生标准

GB/T 5524—1985 植物油脂检验 扦样、分样法

GB/T 5525—1985 植物油脂检验 透明度、色泽、气味、滋味鉴定法

GB/T 5526—1985 植物油脂检验 比重测定法

GB/T 5527—1985 植物油脂检验 折光指数测定法

GB/T 5528—1995 植物油脂水分及挥发物含量测定

GB/T 5529—1985 植物油脂检验 杂质测定法

GB/T 5530—1998 动植物油脂 酸价和酸度测定

GB/T 5532—1995 植物油碘价测定

GB/T 5534—1995 动植物油脂皂化值测定

GB/T 5535.1—1998 动植物油脂 不皂化物测定 第1部分:乙醚提取法(第一方法)

GB/T 5535.2—1998 动植物油脂 不皂化物测定 第2部分:己烷提取快速法

GB/T 5538—1995 油脂过氧化值测定

GB 7718—1994 食品标签通用标准

GB 13103—1991 色拉油卫生标准

GB/T 17374—1998 食用植物油销售包装

3 定义

本标准采用下列定义。

色拉油 salad oil

植物毛油经精炼成无味、色浅、高烟点、低温下不易凝固的油脂产品。除适用于烹调外,特别适合于拌制色拉和其他需要高质量油脂的场合。

4 技术要求

4.1 特征指标:相对密度、折光指数、碘价、皂化价、不皂化物。

对于明示某单一品种的色拉油的特征指标,应符合对应油脂品种标准的规定。

国家质量技术监督局 1999-05-07 批准

1999-10-01 实施

4.2 质量指标见表 1。

表 1

项 目	指 标
透明度	澄清、透明
气味、滋味	无气味，口感好
色泽(罗维朋比色槽 133.4 mm)	Y30 R3.0
水分及挥发物，%	0.05
杂质，%	0.05
酸价，mgKOH/g	0.20
过氧化值，meq/kg	10
冷冻试验(0℃冷藏 5.5 h)	澄清、透明
烟点，℃	215

- 4.3 卫生指标:按 GB 13103 的要求执行。
- 4.4 本产品中添加抗氧化剂、抗结晶抑制剂等应符合 GB 2760 的要求。
- 4.5 本产品中不得掺有非食用油、矿物油等。

5 试验方法

- 5.1 相对密度:按 GB/T 5526 规定的方法测定。
- 5.2 折光指数:按 GB/T 5527 规定的方法测定。
- 5.3 碘价:按 GB/T 5532 规定的方法测定。
- 5.4 皂化价:按 GB/T 5534 规定的方法测定。
- 5.5 不皂化物:按 GB/T 5535.1~5535.2 规定的方法测定。
- 5.6 透明度:按 GB/T 5525—1985 中第 1 章规定的方法测定。
- 5.7 气味、滋味:按 GB/T 5525—1985 中第 3 章规定的方法测定。
- 5.8 色泽:按 GB/T 5525—1985 中第 2 章规定的方法测定。
- 5.9 水分及挥发物:按 GB/T 5528 规定的方法测定。
- 5.10 杂质:按 GB/T 5529 规定的方法测定。
- 5.11 酸价:按 GB/T 5530 规定的方法测定。两次测定允许差不超过 0.04 mgKOH/g,求其平均数,即为测定结果,测定结果取小数点后第二位。
- 5.12 过氧化值:按 GB/T 5538 规定的方法测定。
- 5.13 冷冻试验:按附录 A(标准的附录)执行。
- 5.14 烟点:按附录 B(标准的附录)执行。
- 5.15 卫生指标的测定:按国家规定的有关卫生标准方法执行。

6 检验规则

- 6.1 抽样:抽取检验用样品必须具有代表性。通过抽样检验能够真实地反映该批产品的质量状况。
- 6.1.1 标准食用油桶(200 L)装、油池、油罐、车槽装抽样方法按 GB/T 5524 的要求执行。
- 6.1.2 小包装检验样品的抽样方法:在库房的对称位置随机抽取同批小包装油(500 mL~5 L 装)各 1 桶(瓶);在市场货架随机抽取同批小包装油 1 桶(瓶)。抽取检验样品,摇匀,分别取检验用样品。
- 6.2 产品出厂(交货)必须按第 4 章进行出厂交收检验,其中卫生指标允许定期抽检。检验样品应妥善保存一个月,以备复验。

- 6.3 设备初次生产或停产六个月以上恢复生产时要对产品进行型式检验。
- 6.4 产品质量在保质期内应符合第4章的技术要求。当对产品质量发生异议时,样品应提交国家公认的权威仲裁检验机构进行检验,结果以仲裁检验结果为准。
- 6.5 判定规则:在检验结果中有一项不合格,就不能使用色拉油的名称。
- 6.6 卫生指标检验不符合 GB 13103 规定的,禁止生产与销售。

7 标志、标签、包装、运输和贮存

- 7.1 标签应符合 GB 7718 的规定及要求。
- 7.2 销售包装应符合 GB/T 17374 的规定及要求。
- 7.3 包装容器及包装材料应符合国家有关卫生标准的规定和要求。
- 7.4 包装容器必须专用、清洁、干燥和密封,应符合食品卫生和安全要求。
- 7.5 产品应贮存于阴凉、干燥和避光处。不得与有害有毒物品同库存放。
- 7.6 运输要注意安全,防止日晒、雨淋、渗漏、污染和标签脱落。散装运输要用专车,保持车辆清洁、卫生。

附录 A
(标准的附录)
冷冻试验

A1 材料和用具

- A1.1 油样瓶 115 mL(直径约 40 mm),必须清洁、干燥。
A1.2 0℃冰水浴:容积约为 2 L(高约 250 mm),内装碎冰块的桶。
A1.3 温度计: -10℃~50℃。
A1.4 软木塞和石蜡(封口用)。

A2 操作方法

将混合均匀的油样(200 mL~300 mL)加热至 130℃时,立即停止加热,并趁热过滤。将过滤油注入油样瓶中,用软木塞塞紧,冷却至 25℃,用石蜡封口。然后将油样瓶浸入 0℃的冰水浴中,用冰水覆盖,使冰水浴保持在 0℃(为使保持在 0℃可随时补充冰块)。放置 5.5 h 后取出油样瓶并仔细观察脂肪结晶或絮状物。通过试验,合格样品必须澄清、透明(注意切勿错误地认为分散在样品中细小的空气泡是脂肪结晶)。

注

- 1 预先热处理的目的是除去微量的水分,并破坏可能出现的结晶核。因为两者都会影响试验,会带来絮状物或过早的结晶。
- 2 如果需要延长冷冻试验时间,可在 5.5 h 后,将油样瓶继续放入冰水浴中,根据需要时间,再取出观察。观察后油样瓶尽快放回冰水浴,以防止温度上升。

附录 B
(标准的附录)
烟点

B1 范围

本方法适用于食用油脂烟点的测定。

B2 定义

在规定的测定条件下,油脂加热至用肉眼能初次看见热分解物连续发烟时的最低温度。

B3 仪器和用具

- B3.1 烟点箱:见图 B1、图 B2。

单位:mm

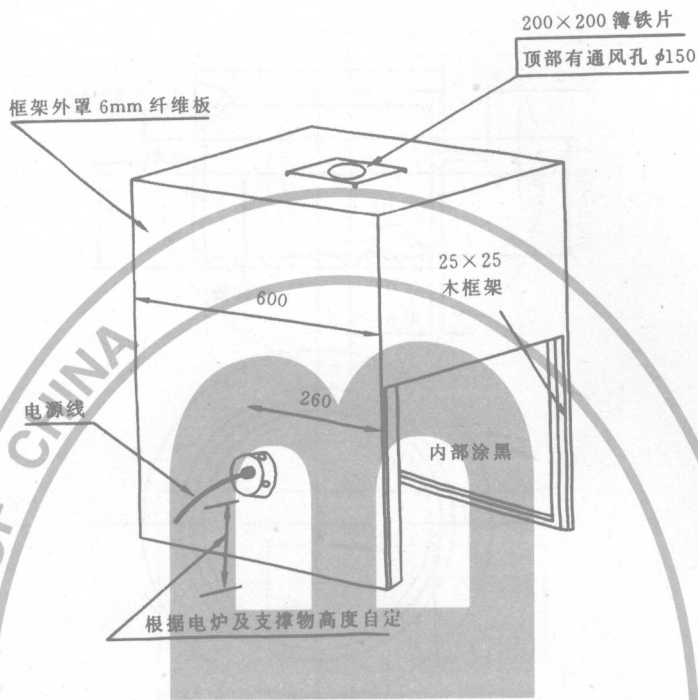


图 B1

单位:mm

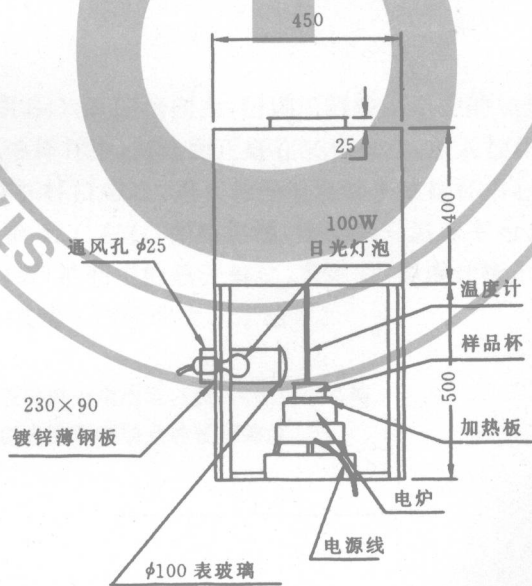


图 B2

B3.2 温度计:0℃~300℃,最小分度 1℃。

B3.3 油样杯:(黄铜)见图 B3。

单位:mm

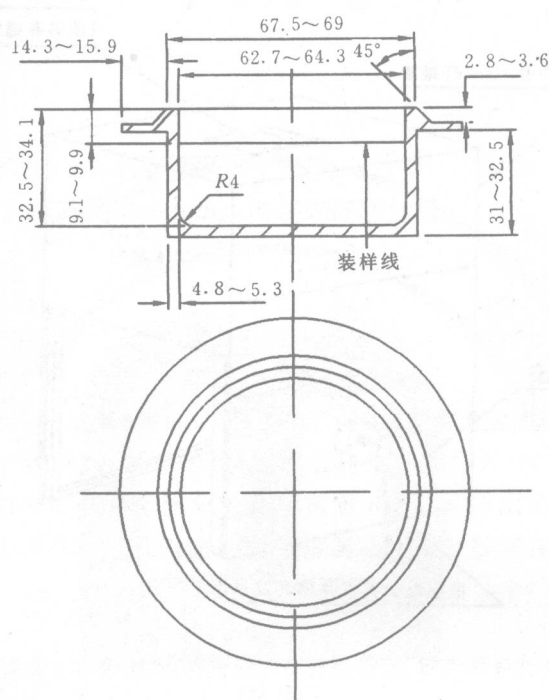


图 B3

B3.4 加热板:见图 B4。

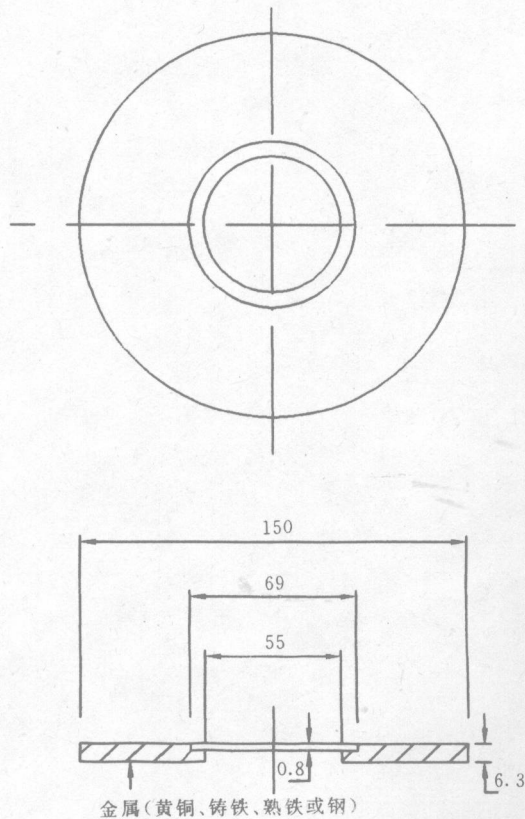


图 B4

B3.5 热源:1000 W 电炉,用调压器控制。

B4 操作方法

B4.1 电炉上放置加热板(见图 B4),其凹槽向上,用调压器控制电炉的加热速率。

B4.2 将油脂样品小心地装入油样杯中,其液面正好在装样线上,放入加热板的凹槽上。调整好仪器的位置,使照明光束正好通过油样杯杯口中心。垂直悬挂温度计于油样杯中心,使水银球离杯底6.35 mm。

B4.3 迅速加热样品至发烟点前 42℃左右,调整热源,使样品升温速率为 5℃/min~6℃/min。当初次看见样品有少量、连续带蓝色的烟(油脂中的热分解物)冒出时,温度计指示的温度即为烟点。

双试验允许差不超过 2℃,求其平均值即为测定结果。

注

- 1 在样品开始连续发烟前,有股轻微的烟出现,这种情况可以忽略。
- 2 油样杯要认真地清洗干净,以去除影响烟点的任何物质。