

# 湖南省粮食行业协会团体标准

T/HNAGS XXXX—XXXX

## 湖南菜籽油

Hunan rapeseed oil

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

湖南省粮食行业协会 发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由湖南省粮食局提出。

本标准由湖南省粮食行业协会归口。

本标准负责起草单位：

本标准参与起草单位：

本标准主要起草人：

# 湖南菜籽油

## 1 范围

本标准规定了湖南菜籽油的术语和定义、要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、储存和运输以及追溯信息的要求。

本标准适用于以湖南境内生产的油菜籽为原料加工而成且冠以“湖南菜籽油”商标的商品菜籽油。

## 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 1536 菜籽油
- GB 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
- 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 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 5539 物油脂检验 油脂定性试验
- 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/T 26635 动植物油脂 生育酚及生育三烯酚含量测定 高效液相色谱法
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- LS/T 1218 中国好粮油 生产质量控制规范
- LS/T 3249 中国好粮油 食用植物油

## 3 术语和定义

除 GB/T 1536、LS/T 3249 规定的术语和定义外，下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

**湖南菜籽油** Hunan rapeseed oil

以湖南省境内生产的油菜籽为原料加工而成的且冠以“湖南菜籽油”商标并符合本标准要求的商品

菜籽油。

#### 4 要求

##### 4.1 原料和工艺要求

原料应为形态饱满、无霉变的当年收获的油菜籽且达到 GB/T 11762 中二级及以上的标准，经适当加工工艺生产。

##### 4.2 质量要求

###### 4.2.1 特征指标

应符合表1要求。

表 1 湖南菜籽油的特征指标

项目	质量指标
折光指数 ( $n_{20}^20$ )	1.465-1.467
相对密度 ( $d_{20}^{20}$ )	0.914-0.920
主要脂肪酸组成/%	
十四碳以下脂肪酸	ND
豆蔻酸 C14: 0	ND-0.2
棕榈酸 C16: 0	2.5-7.0
棕榈一烯酸 C16: 1	ND-0.6
十七烷酸 C17: 0	ND-0.3
十七碳一烯酸 C17: 1	ND-0.3
硬脂酸 C18: 0	0.8-3.0
油酸 C18: 1	51.0-70.0
亚油酸 C18: 2	15.0-30.0
亚麻酸 C18: 3	5.0-14.0
花生酸 C20: 0	0.2-1.2
花生一烯酸 C20: 1	0.1-4.3
花生二烯酸 C20: 2	ND-0.1
山萘酸 C22: 0	ND-0.6
芥酸 C22: 1	ND-3.0
二十二碳二烯酸 C22: 2	ND-0.1
木焦油酸 C24: 0	ND-0.3
二十四碳一烯酸 C24: 1	ND-0.4
其中: $\omega$ -9脂肪酸/(%)	51.0~70.0

###### 4.2.2 质量指标

应符合表2的要求。

表 2 湖南菜籽油的质量指标

项目	质量指标
色泽	浅黄色至棕褐色
气味、滋味	具有菜籽油固有的气味和滋味，且无异味
透明度	透明或微浊
水分及挥发物/(%)	≤ 0.10
不溶性杂质/(%)	≤ 0.05
酸价(KOH)/(mg/g)	≤ 2.0
过氧化值/(g/100g)	≤ 0.15
溶剂残留量/(mg/kg)	不得检出
维生素E总量(mg/100g)	≥ 50.0
甾醇(mg/100g)	≥ 500.0
注：溶剂残留量检出值小于10 mg/kg时视为未检出。	

#### 4.3 食品安全要求

按 GB 2716 的规定执行，同时应满足国家食品安全标准和法律法规要求规定。

#### 4.4 生产过程质量控制

按 LS/T 1218 相关条款执行。

#### 4.5 可追溯信息要求

##### 4.5.1 油料信息

4.5.1.1 记录油菜籽的品种（如多个品种混合，记录主要品种及所占比例）、收获年份、产地（到县级）、产地环境、农药和化肥使用情况、进货量、基地或供应商名称、进货批次、检测数据。

4.5.1.2 记录油菜籽的储藏、运输信息。

4.5.1.3 鼓励自有基地管理或订单标准化管理的油菜籽作为生产原料。

##### 4.5.2 菜籽油生产信息

4.5.2.1 记录生产过程原料信息，包括原料的用量、不同产地及品种原料所占比例、干燥方式及所用工艺参数等，并与4.5.1的信息关联和对应。

4.5.2.2 记录菜籽油生产过程中有关溯源的各项数据、信息，包括加工工艺及参数、辅料和副产物使用情况等。

##### 4.5.3 上游信息管理

使用外供菜籽油原油加工或菜籽油成品油灌装的，应获取上游供应商4.5.1和4.5.2的信息或记录。追溯信息要求可参考附录A。

#### 4.6 其他

菜籽油中不得掺有其他食用油和非食用油；不得添加任何香精和香料。

### 5 检验方法

- 5.1 脂肪酸组成检验：按 GB 5009.168 执行。
- 5.2 透明度、气味、滋味检验：按 GB/T 5525 执行。
- 5.3 折光指数检验：按 GB/T 5527 执行。
- 5.4 水分及挥发物检验：按 GB 5009.236 执行。
- 5.5 色泽检验：按 GB/T 5009.37 执行。
- 5.6 不溶性杂质检验：按 GB/T 15688 执行。
- 5.7 相对密度检验：按 GB/T 5526 执行。
- 5.8 酸价检验：按 GB 5009.229 执行。
- 5.9 过氧化值检验：按 GB 5009.227 执行。
- 5.10 溶剂残留检验：按 GB 5009.262 执行。
- 5.11 维生素 E 检验：按 GB/T 26635 执行。
- 5.12 甾醇检验：按 GB/T 25223 执行。

## 6 检验规则

### 6.1 一般规则

按 GB/T 5490 执行，并注明代表数量和货位。

### 6.2 检验批次

同原料、同工艺、同设备、同班次、同生产日期的菜籽油产品为一个批次。

### 6.3 扦样

按 GB/T 5524 执行。

### 6.4 判定规则

符合 4.1、4.2、4.3、4.4 和 4.6 要求，且提供 4.5 追溯信息及相应记录的菜籽油，可列入“湖南菜籽油”产品。

## 7 标签标识

7.1 应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.2 标注产品二维码，其内容包括 4.1、4.2、4.3 和 4.6 相应指标的检验结果、4.4 生产过程质量控制信息和 4.5 追溯信息。

## 8 包装、储存和运输

除符合 GB/T 1536 要求以外，按以下规定执行。

### 8.1 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。

### 8.2 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。

### 8.3 储存

储存应在阴凉避光、清洁卫生、干燥的条件下，严禁露天存放及日晒雨淋，不得与有毒害物质混存。

附 录 A  
(资料性附录)  
追溯信息

表 A.1 追溯信息

信息分类	追溯信息	
油料产地信息	品种名称	
	产地	
	收获时间	
	种植面积及区域分布	
	化肥和农药使用记录	
	产量/可供交易量	
	原产地证书（可选填）	
油料来源	供应商管理：来自三年以上油料供应商的比例	
油料进货和储运信息	进货量	
	运输信息	
	批次检测信息	
	干燥方式及参数	
	储存方式	
生产过程控制	原油制取时间	
	毛油储存方式	
	生产工艺及参数	
	辅料使用情况	
	副产物使用情况	
	质量管理（认证体系）	
其他信息	（可选填）	