

ICS 67.200
X 14

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 230—2006
代替 NY/T 230—1994, NY/T 231—1994

椰子油



2006-01-26 发布

2006-04-01 实施



中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准是对 NY/T 230—1994《椰油 食用椰子油》、NY/T 231—1994《椰油 工业用椰子油》的修订与合并。

本标准与 NY/T 230—1994、NY/T 231—1994 的主要差异：

——本标准的结构、技术要素及表述规则按 GB/T 1.1—2000《标准化工作导则 第一部分：标准的结构和编写规则》进行修改；

——对椰子油进行分类；

——对质量要求中的项目进行了调整；

——对部分指标进行了修订；

——重新制定了椰子油的检验规则；

本标准参照国际食品法典委员会的标准，修改了有关指标。

本标准自实施之日起，代替 NY/T 230—1994《椰油 食用椰子油》、NY/T 231—1994《椰油 工业用椰子油》。

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准由农业部热带作物及制品标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：中国热带农业科学院椰子研究所、农业部食品质量监督检验测试中心(湛江)。

本标准主要起草人：赵松林、陈成海、陈华、张木炎、李新菊。

本标准所代替标准历次版本发布情况为：NY/T 230—1994、NY/T 231—1994。

椰子油

1 范围

本标准规定了椰子油的定义、分类、质量要求、试验方法、检验规则及标签、包装、贮存和运输。
本标准适用于以椰肉为原料生产的椰子油,不适用于其他原料生产的椰子油。

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 2716 食用植物油卫生标准
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- 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 5526 植物油脂检验 比重测定法
- GB/T 5527 植物油脂检验 折光指数测定法
- GB/T 5528 植物油脂水分及挥发物含量测定法
- GB/T 5529 植物油脂检验 杂质测定法
- GB/T 5530 植物油脂检验 酸价和酸度测定
- GB/T 5532 植物油碘价测定
- GB/T 5534 动植物油脂皂化值的测定
- GB/T 5535 植物油脂检验 不皂化物测定
- GB/T 5538 油脂过氧化值测定
- GB 7718 食品标签通用标准
- GB/T 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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于标准。

3.1

椰子原油 crude coconut oil

以椰肉为原料,经压榨或浸出工艺制取的油。

3.2

精炼椰子油 refined coconut oil

椰子原油经过脱胶、脱酸、脱色、脱臭等精炼工艺处理制取的椰子油。

4 分类

椰子油分为椰子原油和精炼椰子油两类。

5 技术质量要求

5.1 特征指标

折光指数 n_{40}^{40} :		1.4480~1.4500
相对密度 d_{20}^{40} :		0.908~0.921
碘值(I)/(g/100 g):		7.0~12.5
皂化值(KOH)/(mg/g):		250~264
不皂化物/(g/kg):		≤15
脂肪酸组成/(%):		
己酸	C6:0	ND
辛酸	C8:0	4.6~10.0
癸酸	C10:0	5.5~8.0
月桂酸	C12:0	45.1~50.3
豆蔻酸	C14:0	16.8~21.0
棕榈酸	C16:0	7.5~10.2
棕榈一烯酸	C16:1	ND
十七烷酸	C17:0	ND
十七碳一烯酸	C17:1	ND
硬脂酸	C18:0	2.0~4.0
油酸	C18:1	5.0~10.0
亚油酸	C18:2	1.0~2.5
亚麻酸	C18:3	ND~0.2
花生酸	C20:0	ND~0.2
花生一烯酸	C20:1	ND~0.2
花生二烯酸	C20:2	ND
山萘酸	C22:0	ND
芥酸	C22:1	ND
二十二碳二烯酸	C22:2	ND
木焦油酸	C24:0	ND
二十二碳二烯酸	C24:1	ND

注1: 上列指标与国际食品法典委员会标准 Codex Stan 210:1999《指定的植物油法典标准》的指标一致。

注2: ND表示未检出,定义为0.05%。

5.2 质量指标

椰子油的质量指标见表1。

表1 椰子油质量指标

项 目		质 量 指 标	
		椰子原油	精炼椰子油
色泽	(罗维朋比色槽 25.4 mm) ≤		黄 30 红 3
	(罗维朋比色槽 133.4 mm) ≤	黄 50 红 15	
气味、滋味		具有椰子油固有的气味和滋味,无异味	具有椰子油固有的气味和滋味,滋味正常,无异味

表 1 (续)

项 目	质 量 指 标	
	椰子原油	精炼椰子油
水分及挥发物, %	≤ 0.20	0.10
不溶性杂质, %	≤ 0.2	0.1
酸值(KOH), mg/g	≤ 8.0	0.3
过氧化值, mmol/100 g	≤ 7.5	5.0

5.3 卫生指标

精炼椰子油的卫生指标按 GB 2716、GB 2760 和国家有关规定执行。

5.4 其他

椰子油中不得掺有其他动植物油脂;精炼椰子油 40℃ 时观察不含沉淀物和悬浮物。

6 检验方法

6.1 气味、滋味、色泽检验

按 GB/T 5525—1985 执行。

6.2 相对密度检验

按 GB/T 5526 执行。

6.3 折光指数检验

油温在 40℃ 的条件下,按 GB/T 5527 的方法进行测定,结果以仪器读数表示。

6.4 水分及挥发物检验

按 GB/T 5528 执行。

6.5 不溶性杂质检验

按 GB/ 5529 执行。

6.6 酸值检验

按 GB/T 5530 执行。

6.7 碘值检验

按 GB/ 5532 执行。

6.8 皂化值检验

按 GB/T 5534 执行。

6.9 不皂化物检验

按 GB/T 5535 执行。

6.10 过氧化值检验

按 GB/T 5538 执行。

6.11 脂肪酸组成检验

按 GB/T 17376—17377 执行。

6.12 卫生指标检验

按 GB/T 5009.37 执行。

7 检验规则

7.1 抽样

椰子油的抽样方法按照 GB/T 5524 的要求执行。

7.2 出厂检验

7.2.1 应逐批检验,并出具检验报告。

7.2.2 按照 5.2 规定的项目进行检验。

7.3 型式检验

7.3.1 当原料、设备、工艺有较大的变化或质量监督部门提出要求时,均应进行型式检验。

7.3.2 按照第 5 章的规定检验。

7.4 判定规则

7.4.1 产品未标注椰子油类别时,按不合格判定。

7.4.2 检验结果中有 1 项指标不符合第 5 章的要求时,即判定该类产品不合格。

7.4.3 如对检验结果有争议,可加倍抽样复验一次,如仍不合格,则判该类产品不合格。

8 标签

需要进行标示的椰子油应符合 GB 7718 的要求。

9 包装、贮存和运输

9.1 包装

椰子油包装容器的类型、规格尺寸、外观要求由供需双方商定。

9.2 贮存

椰子油应贮存于阴凉、干燥及避光处。不得与有害、有毒物品一同存放。

9.3 运输

运输过程中应注意安全,防止日晒、雨淋、渗透、污染和标签脱落。