

绿色食品 高级大豆烹调油

1 主题内容及适用范围

本标准规定了绿色食品高级大豆烹调油的术语,技术要求,检验方法,检验规则及标志、包装、运输、贮藏。

本标准适用于获得绿色食品标志的高级大豆烹调油。

2 引用标准

- GB 191 包装储运图示标志
- GB 4285 农药安全使用标准
- GB/T 5009 食品卫生检验方法 理化部分
- GB 5525~5538 植物油脂检验方法
- GB 7718 食品标签通用标准
- GB 8321 农药合理使用准则
- GB 8955 食用植物油厂卫生规范
- ZBX 14012 高级大豆烹调油



3 术语

3.1 绿色食品

经专门机构认定,许可使用绿色食品标志的无污染、安全、优质、营养食品。

3.2 绿色食品高级大豆烹调油

获得绿色食品标志的高级大豆烹调油。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 原料大豆应符合绿色食品大豆标准的大豆。

4.1.2 加工高级大豆烹调油的毛油应符合绿色食品大豆油标准的新制毛油;生产加工过程应遵守GB 8955食用植物油厂卫生规范。

4.2 原料产地环境要求应符合绿色食品产地的环境标准。

4.3 特征要求

折光指数(20℃):1.473 0~1.477 0;

密度(20/4℃):0.921 0~0.925 0;

碘价(I)g/100 g:123~142;

皂化价(KOH)mg/g:188~195。

4.4 感官要求应符合表1规定。

表 1

项 目	要 求
透明度 气味、滋味	澄清、透明 气味、口感良好

4.5 理化要求应符合表 2 规定。

表 2

项 目	指 标
水分及挥发物, %	≤0.10
色泽(罗维朋比色槽 133.4 mm)	Y35 R4
杂质, %	≤0.05
烟点, °C	≥215
酸价, mg/kg	≤0.4
过氧化值, meq/kg	≤10
羰基价, meq/kg	≤10
不皂化物, %	≤0.60
浸出油溶剂残留量, mg/kg	≤5
砷, mg/kg	≤0.08
汞, mg/kg	≤0.05
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤5
苯并(a)芘, mg/kg	≤5
马拉硫磷, mg/kg	不得检出
乐果, mg/kg	不得检出
敌敌畏, mg/kg	不得检出
杀螟硫磷, mg/kg	不得检出
倍硫磷, mg/kg	不得检出

注：其他农药施用方式及其限量应符合 GB 8321、GB 4285 及相关标准规定。

5 检验方法

标准中烟点检验方法按 ZBX 14012 附录 B 执行, 其他各项指标的检验方法均按照 GB 5525~GB 5538 及 GB/T 5009 执行。

6 检验规则

6.1 不合格分类

产品感官及理化项目中之一项若不符合指标要求应记作不合格。

不合格分类如下:

- a) A 类不合格: 特征指标、气味、滋味、酸价、羰基价、浸出油溶剂残留量、黄曲霉毒素 B₁、苯并(a)芘、砷、汞、杀螟硫磷、倍硫磷、敌敌畏、乐果、马拉硫磷;
- b) B 类不合格: 水分及挥发物、杂质、色泽、烟点、过氧化值。

6.2 交收检验

6.2.1 批次

同一生产期内生产, 经包装后出厂的产品为同一批产品。每批产品出厂前应进行例行检测, 出厂时应附有生产厂技术检验部门签署的质量合格证。

6.2.2 抽样

从每批产品中随机抽取 n 桶, 再从 n 桶中各抽取一部分混匀, 作为该批产品的样品由质检部门检测。抽检样品的数量应符合表 3 规定。

表 3

批量,桶	桶 数	每桶采样量,kg
<500	≥10	≥0.5
>500	≥15	≥0.5

6.3 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。型式检验需每个生产季节进行一次。发生下列任一情况亦应进行。

- a) 更改原料;
- b) 更改关键工艺;
- c) 更改关键设备;
- d) 绿色食品质量监督检验机构提出进行型式检验要求。

6.4 判定规则

受检样品中有一项 A 类不合格时,则判定整批产品为不合格品。受检产品中允许有一项 B 类不合格,当超过一项时,则判整批产品为不合格产品。

受检样品检验不合格时,应按 6.2 规定重新抽取样品进行复检,以复检结果为最终检验结果。

7 标志、包装、贮藏、运输

7.1 标志

7.1.1 绿色食品标志

绿色食品高级大豆烹调油均标注绿色食品标志。

在标签上,还应标明主要原料产地的环境质量以及产品质量、卫生标准的主要指标。

7.1.2 标签标志

绿色食品高级大豆烹调油标签应注明:产品名称、厂名、厂址、电话、电挂、邮政编码、产品商标、生产日期、产品批号、标准代号、保质期、保存期、净重、毛重。具体标注按 GB 7718 执行。

7.1.3 包装标志

包装箱应标注产品名称、厂名、厂址、电话、电挂、邮政编码、规格、数量、净重、毛重、生产批号、出厂日期,并标注“小心轻放”、“请勿倒置”、“防雨防晒”等字样,其包装储运图示标志按 GB 191 执行。

7.2 包装

7.2.1 绿色食品大豆油产品包装容器,应符合绿色食品包装卫生要求,采用无毒、无害、耐油的包装材料。包装容器应整齐、清洁、封装严密、无渗漏现象。

7.2.2 外包装应用合格的纸箱或木箱,箱内要有防震、防撞符合食品包装卫生要求的间隔材料填充。

7.3 储藏、运输

7.3.1 经包装的绿色食品高级大豆烹调油产品允许在 40℃ 以下温度条件下储藏和运输。

7.3.2 在储藏和运输过程中,应有防雨、防晒、防爆措施。保证场地清洁、干燥、通风良好,禁止与非食用油脂、有腐蚀、易受潮、发霉、有毒有害、易燃的货物共同堆放、混运。

附加说明：

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准由中华人民共和国农业部农垦司归口。

本标准由农业部大豆及大豆制品质量监督检验测试中心起草。

本标准主要起草人廖辉、王南云、张平、牛朝红。

