

DBS64

宁夏回族自治区地方标准

DBS 64/ 673—2018

代替 DB64/673-2010

食品安全地方标准

熟制压榨胡麻籽油(亚麻籽油)

2018-06-01 发布

2018-12-01 实施

宁夏回族自治区卫生和计划生育委员会 发布

前 言

本标准是按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准代替DB64/ 673 -2010《熟制压榨胡麻籽油(亚麻籽油)》。

本标准与DB64/ 673 -2010比较，主要变化如下：

——更新了规范性引用文件；

——修改了酸价的有效数字的位数；

——修改了过氧化值的计量单位；

——修改了水分及挥发物、酸价、过氧化值、脂肪酸组成的检测方法。

本标准由宁夏回族自治区卫生和计划生育委员会提出并归口。

本标准起草单位：宁夏回族自治区食品检测中心、宁夏回族自治区卫生和计划生育监督局、宁夏回族自治区粮油质检中心。

本标准主要起草人：张慧玲、吴明、樊桂红、黄锋、段兰萍、朱莉萍、郭再逢、汪洪、薛秀琴。

食品安全地方标准 熟制压榨胡麻籽油(亚麻籽油)

1 范围

本标准规定了熟制压榨胡麻籽油(亚麻籽油)的术语和定义、质量要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以胡麻籽(亚麻籽)为原料,经传统工艺炒制后,采用压榨工艺制取的食用油。

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 2716 食用植物油卫生标准
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 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/T 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 5529 植物油脂检验 杂质测定法
- GB/T 5531 粮油检验 植物油脂加热试验
- GB/T 5532 动植物油脂 碘值的测定
- GB/T 5534 动植物油脂 皂化值的测定
- GB/T 5535.1 动植物油脂 不皂化物测定 第1部分:乙醚提取法
- GB/T 5535.2 动植物油脂 不皂化物测定 第2部分:己烷提取法
- GB/T 5539 粮油检验 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 8955 食品安全国家标准 食用植物油及其制品生产卫生规范
- GB/T 17374 食用植物油销售包装
- GB/T 22460 动植物油脂 罗维朋色泽的测定
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 国家质量监督检验检疫总局令(2005)第75号《定量包装商品计量监督管理规定》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

熟制压榨胡麻籽油(亚麻籽油) boiled pressing flaxseed oil

胡麻籽(亚麻籽)经传统工艺炒制后,采用压榨工艺制取的食用油。

3.2

折光指数 refractive index

光线从空气中射入油脂时,入射角与折射角的正弦之比值。

3.3

相对密度 relative density

规定温度下的植物油的质量与同体积20℃蒸馏水的质量之比值。

3.4

碘值 iodine value

在规定条件下与100g油脂发生加成反应所需碘的克数。

3.5

皂化值 saponification value

皂化1g油脂所需的氢氧化钾毫克数。

3.6

不皂化物 unsaponifiable matter

油脂中不与碱起作用、溶于醚、不溶于水的物质,包括甾醇、脂溶性维生素和色素等。

3.7

脂肪酸 fatty acid

脂肪族一元羧酸的总称,通式为 $R-COOH$ 。

3.8

色泽 colour

油脂本身带有的颜色和光泽,主要来自于油料中的油溶性色素。

3.9

透明度 transparency

油脂可透过光线的程度。

3.10

水分及挥发物 moisture and volatile matter

油脂在一定的温度条件下加热损失的物质。

3.11

不溶性杂质 insoluble impurity

油脂中不溶于石油醚等有机溶剂的物质。

3.12

酸值 acid value

中和1g油脂中所含游离脂肪酸需要的氢氧化钾毫克数。

3.13

过氧化值 peroxide value

1kg油脂中过氧化物的毫摩尔数。

3.14

溶剂残留量 residual solvent content in oil

1kg油脂中残留的浸出溶剂毫克数。

3.15

加热试验 heating test

油样加热至280℃时，观察有无析出物和颜色变化情况。

4 质量要求

4.1 特征指标

折光指数 n^{20} ：1.4765~1.4840；

相对密度 d_{20}^{20} ：0.9220~0.9382；

碘值（以 I_2 计）：162 g/100g~228 g/100g；

皂化值（以KOH计）：170 mg/g~195 mg/g；

不皂化物：≤15 g/kg；

脂肪酸组成：

棕榈酸 $C_{16,0}$ 3.5%~8.0%；

硬脂酸 $C_{18,0}$ 2.0%~6.5%；

油酸 $C_{18,1}$ 13.0%~39.0%；

亚油酸 $C_{18,2}$ 12.0%~35.0%；

亚麻酸 $C_{18,3}$ 33.0%~62.0%。

4.2 质量指标

质量指标见表1。

表1 质量指标

项 目	指 标
色泽（罗维朋比色槽，25.4mm）	黄≤50 红≤16
气味、滋味	具有熟制压榨胡麻籽油（亚麻籽油）固有的气味和滋味，无异味
透明度	澄清、透明
水分及挥发物/%	≤0.15
不溶性杂质/%	≤0.05
酸价（KOH）/（mg/g）	≤3
过氧化值/（g/100g）	≤0.25
溶剂残留量/（mg/kg）	不得检出
加热试验（280℃）	微量析出物，罗维朋值：黄色值不得增加，红色值增加小于4.0 蓝色值增加小于0.5
注：溶剂残留量小于10 mg/kg时，视为未检出。	

4.3 卫生要求

按GB 2716和国家有关标准规定执行。

4.4 真实性要求

熟制压榨胡麻籽油（亚麻籽油）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 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8955的规定。

7 检验方法

7.1 透明度、气味、滋味按GB/T 5525规定方法检验。

7.2 色泽按GB/T 22460规定方法检验。

7.3 相对密度按GB/T 5526规定方法检验。

7.4 折光指数按GB/T 5527规定方法检验。

7.5 水分及挥发物按GB 5009.236规定方法检验。

7.6 不溶性杂质按GB/T 5529规定方法检验。

7.7 酸价按GB 5009.229规定方法检验。

7.8 加热按GB/T 5531规定方法检验。

7.9 碘值按GB/T 5532规定方法检验。

7.10 皂化值按GB/T 5534规定方法检验。

7.11 不皂化物按GB/T 5535.1或GB/T 5535.2规定方法检验。

- 7.12 过氧化值按 GB 5009.227 规定方法检验。
- 7.13 溶剂残留量按 GB 5009.262 规定方法检验。
- 7.14 油脂定性试验按 GB/T 5539 规定方法检验。以油脂定性试验和熟制压榨胡麻籽油(亚麻籽油)特征指标作为综合判定依据。
- 7.15 脂肪酸组成按 GB 5009.168 规定方法检验。

8 检验规则

8.1 扦样、分样

熟制压榨胡麻籽油(亚麻籽油)扦样与分样按GB/T 5524规定执行。

8.2 产品组批

同批原料、同一班次加工的产品为一批。

8.3 检验

8.3.1 出厂检验

每批产品须经检验合格后附有合格证方可出厂。出厂检验项目为：色泽、气味、滋味、透明度、酸价、过氧化值、加热试验。

8.3.2 型式检验

正常生产时每6个月进行1次，在有下列情况之一时亦应随时进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 正式生产后，原料、工艺、设备有较大变化时；
- c) 停产6个月以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家监管部门提出要求时。

8.4 判定规则

检验如有不合格项目可在同批产品中加倍抽样，对不合格项目进行复验，以复验结果为准。

9 标志、包装、运输、贮存

9.1 标志

按GB 7718和GB 28050规定执行。

9.2 包装

包装容器应符合GB/T 17374及国家的有关规定和要求。包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令(2005)第75号。

9.3 运输

应使用食品专用运输车，运输中应防止日晒、雨淋。不得与有毒、有害及有异味的物品一同运输。

9.4 贮存

应贮存于阴凉、干燥及避光处。不得与有毒、有害及有异味的物品一同存放。
