

# 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<sub>2</sub>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<sub>16:0</sub> 3.5%~8.0%；

硬脂酸 C<sub>18:0</sub> 2.0%~6.5%；

油酸 C<sub>18:1</sub> 13.0%~39.0%；

亚油酸 C<sub>18:2</sub> 12.0%~35.0%；

亚麻酸 C<sub>18:3</sub> 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<br>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。

---