

ICS 67.200
C 133

T/YLSPJS

团 体 标 准

T/YLSPJS 002-2022

梔子油

Gardenia oil

2022-09-22 发布

2022-09-25 实施

漯河市食品科学技术学会 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求编写。

本标准由河南中大恒源生物科技股份有限公司提出。

本标准由漯河市食品科学技术学会归口。

本标准起草单位：河南中大恒源生物科技股份有限公司、河南晶森油脂有限公司、湖南海泰博农生物科技有限公司、河南科恩生物科技有限公司、河南现代食品产业技术研究院有限公司、河南英科检测技术有限公司、漯河中标检测服务有限公司、郑州轻工业大学、漯河职业技术学院、漯河食品职业学院。

本标准主要起草人：李林正、文雁君、金子恒、潘天义、崔胜文、黄小丽、焦军伟、朱莹莹

本标准为首次发布。

梔子油

1 范围

本标准规定了梔子油的技术要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、贮存、运输等要求。

本标准适用于以梔子为原料，经粉碎、压榨（或浸提）、精炼等工艺加工制成的食用梔子油。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成文本必不可少的条款。其中，注明日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 191	包装储运图示标志
GB 1886.52	食品安全国家标准 食品添加剂 植物油抽提溶剂（又名己烷类溶剂）
GB 2716	食品安全国家标准 植物油
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB5009.168	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	动植物油脂 透明度、气味、滋味鉴定法
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 14880	食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
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 19641	食品安全国家标准 食用植物油料
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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办法》

国家质量监督检验检疫总局令 第 102 号（2007） 《食品标识管理规定》

国家质量监督检验检疫总局令 第 123 号（2009） 《国家质量监督检验检疫总局关于修改<食品标识管理规定>的决定》

3 要求

3.1 原料要求

3.1.1 梔子应符合 GB19641 的规定和要求。

3.1.2 浸提使用的植物油抽提溶剂应符合 GB1886.52 的要求及有关规定。

3.1.3 其他原辅料应符合相对应的产品标准及食品安全标准和相关法律法规的要求。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	指标	检验方法
色泽	淡黄色到黄色	GB/T 5009.37
滋味、气味	具有梔子油固有的滋味和气味，无异味	GB/T 5525
透明度	呈澄清透明的液体，低温贮存时允许少量白色沉淀物或悬浮物	

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标		检验方法
	一级	二级	
水分及挥发物，%	≤ 0.10	0.15	GB 5009.236
不溶性杂质，%	≤ 0.05	0.05	GB/T 15688
酸价（KOH），mg/g	≤ 1.0	2.0	GB 5009.229
过氧化值，g/100g	≤ 0.10	0.20	GB 5009.227
溶剂残留，mg/kg	≤ 不得检出	20	GB 5009.262
脂肪酸组成（占总脂 肪酸含量比）	油酸（C18: 1），% ≥	22%	GB 5009.168
	亚油酸（C18: 2），% ≥	48%	
注：压榨油溶剂残留不得检出（检出值<10mg/kg，视为未检出）			

3.4 污染物和真菌毒素限量

3.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3.4.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3.5 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB2763 的规定。

3.6 食品添加剂和营养强化剂

3.6.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.6.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB14880 的规定。

3.7 净含量和允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 和《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8955 的规定。

4 检验规则

4.1 批次

同一班次，同一生产线生产的同一品种、同一规格包装完好的产品为一批。

4.2 扦样

按照 GB/T5524 规定执行。

4.3 出厂检验

4.3.1 每批产品按出厂检验项目进行检验，检验合格后方可出厂。

4.3.2 出厂检验项目包括感官要求、水分及挥发物、不溶性杂质、酸价、过氧化值、溶剂残留、脂肪酸组成（占总脂肪酸含量比）、净含量。

4.4 型式检验

本标准中技术要求中规定的所有项目均为型式检验项目，型式检验每半年进行一次，出现下列情况之一时，应及时进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 更改主要原料、设备、关键工艺时；
- c) 停产三个月以上，又恢复生产时；
- d) 国家质量监督机构或主管部门提出要求时。

4.5 判定规则

出厂检验项目和型式检验项目按照以下要求进行判定：

4.5.1 当检验项目全部符合标准所规定时，则判为合格产品。

4.5.2 出厂检验项目有一项（型式检验不超过两项）不符合本标准规定时，可使用备检样品或对同批次再次抽取样品进行复检，若结果均符合标准要求时，则判定该产品为合格产品，若仍有不符合本标

准要求项目，则判定为不合格。

5 标志、标签、包装、贮存和运输

5.1 标志、标签

5.1.1 产品标志及标签应符合 GB/T191、GB 7718 和有关规定。营养标签应符合 GB28050 的规定。

5.1.2 应在包装或随行文件上标识加工工艺。

5.2 包装

产品的包装应符合 GB/T 17374 及国家的有关规定和要求。

5.3 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的仓库内，禁止与有毒、有害、有异味易挥发、易腐蚀、易污染等物品同库贮存。

5.4 运输

运输工具应清洁卫生、无异味、无污染，产品不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性或有污染物品混运，产品在运输过程中应避免日晒、雨淋，搬运时轻搬、轻放，严禁扔、摔、撞击、挤压。