

DB61

陕 西 省 地 方 标 准

DB 61/T 508.6—2011

富硒双低菜籽油

2011 - 01 - 04 发布

2011 - 02 - 01 实施

陕西省质量技术监督局 发布

前 言

本标准DB61/T 508. 1～6—2011的第6部分。

本标准按GB/T 1.1—2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》进行编写与表述。

本标准由陕西省农业厅提出并归口。

本标准起草单位：由安康市农业技术推广站、汉阴县农业局、汉阴县技术监督局、安康市硒源油脂有限公司负责起草。

本标准主要起草人：张忠民、朱庭强、郭成强、李宏敏、龙祖林、王文广、肖堂林、李晓艳、李明德、李成军。

本标准首次发布。

富硒双低菜籽油

1 范围

本标准规定了富硒双低菜籽油的术语和定义、加工技术要求、质量要求、检验规则、包装、储存、运输等要求。

本标准适用于以富硒双低油菜籽为原料制成的食用菜籽油的市场流通、收购、销售、储存和加工。

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/T 5009.37	食用植物油卫生标准的分析方法
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 折光指数测定法
GB/T 5528	动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	动植物油脂 酸价和酸度的测定
GB/T 5531	粮油检验 植物油脂加热试验
GB/T 5538	动植物油脂过氧化值测定
GB/T 5009.93	食品中硒的测定方法
GB7718	预包装食品标签通则
GB 10219	油菜籽中油的芥酸测定 气相色谱法
GB/T 17374	食用植物油销售包装

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

富硒双低菜籽油

以符合富硒双低油菜籽标准规定的油菜籽为原料所制成的食用油。

3.2

折光指数

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

酸值

中和1g油脂中所含游离脂肪酸需要的氢氧化钾毫克数。

3. 4

过氧化值

1kg油脂中过氧化物的毫摩尔数。

3. 5

水分及挥发物

在一定温度条件下，油脂中所含的微量水分和挥发物。

3. 6

不溶性杂质

油脂中不溶于石油醚等有机溶剂的物质。

4 质量指标

4. 1 原料要求

生产富硒双低菜籽油的油菜籽应符合富硒双低油菜籽标准 (DB/T 508.5-2011)规定。

4. 2 感官指标

具有正常菜籽油的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其它异味。

4. 3 富硒双低菜籽油必须有下列特征指标：

4. 3. 1 折光指数（20℃）： 1. 4705—1. 4750。

4. 3. 2 密度（20/4℃）： 0. 9150—0. 9205。

4. 3. 3 芥酸：不高于脂肪酸组成的 5%（m/m）。

4. 3. 4 菜籽油中硒含量≥0. 02mg / kg。

4. 3. 5 采用气相色谱法分析的脂肪酸组成范围（见表 1）。

表1 脂肪酸组成范围 %

分	C 14:0	C1 6:0	C 16:1	C1 8:0	C 18:1	C 18:2	C 18:3	C2 0:0	C20 :1	C 22:0	C2 2:1	C 24:0
量	< 0. 2	2. 5-6. 0	< 0. 6	0. 9-2. 1	5 0-66	1 8-30	6 ~14	0. 1-1. 2	0. 1 ~4. 3	< 0. 5	<0 . 5	< 0. 2

4.4 质量分级指标（见表2）

表2 质量分级指标

项 目		质 量 指 标			
		一级	二级	三级	四级
色 泽	（罗维朋比色槽 25.4mm） ≤	—	—	黄35 红4.0	黄35 红7.0
	（罗维朋比色槽 133.4mm） ≤	黄20 红2.0	黄35 红4.0	—	—
气味、滋味		无气味、口感 好	气味、口感良 好	具有菜籽油固 有的气味和滋味， 无异味	具有菜籽油固 有的气味和滋味， 无异味
透明度		澄清、透明	澄清、透明	—	—
水分及挥发物/（%） ≤		0.05	0.05	0.10	0.20
不溶性杂质/（%） ≤		0.05	0.05	0.05	0.05
酸值（KOH）/（mg/g） ≤		0.20	0.30	1.0	3.0
过氧化值/（m mol/kg） ≤		5.0	5.0	6.0	6.0
含皂量/（%） ≤		—	—	0.03	—
烟点/℃ ≥		215	205	—	—
含 硒 量 / （ mg/kg ） ≥		0.02	0.02	0.02	0.02
1：划有“—”者不做检测。2：酸值、过氧化值、含硒量指标强制。					

4.5 各级富硒双低菜籽油均不得混有其他食用油和非食用油。

4.6 卫生指标应执行 GB2716。

5 检验方法

- 5.1 抽样、分样按 GB/T 5524 规定的方法进行。
- 5.2 感官指标检验按 GB/T 5525 规定的方法进行。
- 5.3 折光指数测定按 GB/T 5527 规定的方法进行。
- 5.4 密度测定按 GB/T 5526 规定的方法进行。
- 5.5 水分及挥发物测定按 GB/T 5528 规定的方法进行。
- 5.6 杂质测定按 GB/T 5529 规定的方法进行。
- 5.7 加热试验测定按 GB/T 5531 规定的方法进行。
- 5.8 过氧化值测定按 GB/T 5538 规定的方法进行。
- 5.9 芥酸、脂肪酸测定按 GB10219 规定的方法进行。
- 5.10 酸价测定按 GB/T 5530 规定的方法进行。
- 5.11 硒的测定按 GB/T 5009.93 规定的方法进行。

6 检验规则

6.1 出厂检验

6.1.1 应逐批检验，并出具检验报告。

6.1.2 出厂检验项目为特征指标、感官指标、质量指标中的酸值、过氧化值、含硒量。

6.2 型式检验

6.2.1 新产品投产前或停产半年以上再生产时都要进行型式检验

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

6.2.3 型式检验项目为标准第4章全部项目。

7 判定规则

7.1 产品未标注质量等级时，按不合格判定。

7.2 产品的各等级指标中有一项不合格时，即判定为不合格产品。

8 标签

凡标识“富硒双低菜籽油”的产品均应符合GB7718的规定及要求。

9 包装、贮存和运输

9.1 包装

应符合GB/T 17374及国家的有关规定和要求。

9.2 贮存

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

运输中应注意安全，防止日晒、雨淋、渗漏、污染和标签脱落。散装运输要有专车，保持车辆清洁、卫生。
