

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1272—2007

玉 米 油

Maize Oil

2007-04-17 发布

2007-07-01 实施



中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准由中华人民共和国农业部提出并归口。

本标准起草单位：农业部油料及制品质量监督检验测试中心。

本标准主要起草人：杨湄、丁小霞、李培武、张文、李光明、谢立华、陈小媚。

玉 米 油

1 范围

本标准规定了玉米油的要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。
本标准适用于以玉米胚为原料加工成的玉米油。

2 规范性引用文件

的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

- GB 2716 食用植物油卫生标准
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
- GB/T 5524 植物油脂检验 扦样、分样法
- GB/T 5525—1985 植物油脂检验 透明度、色泽、气味、滋味鉴定法
- GB/T 5526 植物油脂检验 比重测定法
- GB/T 5527 植物油脂检验 折光指数测定法
- GB/T 5528 植物油脂水分及挥发物含量测定法
- GB/T 5530 动植物油脂 酸价和酸度测定(GB/T 5530—1998 eqv ISO 660:1983)
- GB/T 5531 植物油脂检验 加热试验
- GB/T 5532 植物油脂碘价测定(GB/T 5532—1995 neq ISO 3961:1989)
- GB/T 5533 植物油脂检验 含皂量测定法
- GB/T 5534 动植物油脂皂化值的测定(GB/T 5534—1995 idt ISO 3657:1988)
- GB/T 5535.1 动植物油脂 不皂化物测定 第1部分:乙醚提取法(第一方法)(GB/T 5535.1—1998 eqv ISO 3596—1:1988)
- GB/T 5538 油脂过氧化值测定(GB/T 5538—1995 eqv ISO 3960:1977)
- GB/T 5539 植物油脂检验 油脂定性试验
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB/T 15688 动植物油脂中不溶性杂质含量的测定(GB/T 15688—1995 eqv ISO 663:1992)
- GB/T 17374 食用植物油销售包装
- GB/T 17376 动植物油脂 脂肪酸甲酯制备(GB/T 17376—1998 eqv ISO 5509:1978)
- GB/T 17377 动植物油脂 脂肪酸甲酯的气相色谱分析(GB/T 17376—1998 eqv ISO 5509:1990)
- GB/T 17756—1999 色拉油通用技术条件

3 要求

3.1 特征要求

应符合表1的规定。

表 1 特征要求

项 目	指 标
折光指数,ND40℃	1.465~1.468
相对密度,20℃/20℃	0.917~0.925
碘价,gI/100 g	103~135
皂化值,mgKOH/g	187~195
不皂化物,g/kg	≤28
C12:0, %	ND~0.3
C14:0, %	ND~0.3
C16:1, %	ND~0.5
C17:0, %	ND~0.1
C17:1, %	ND~0.1
C18:0, %	ND~3.3
C18:1, %	20.0~42.2
C18:2, %	34.0~65.6
C18:3, %	ND~2.0
C20:0, %	0.3~1.0
C20:1, %	0.2~0.6
C20:2, %	ND~0.1
C22:0, %	ND~0.5
C22:1, %	ND~0.3
C24:0, %	ND~0.5

注:ND表示未检出,定义为0.05%。

3.2 质量要求

应符合表 2 的规定。

表 2 质量要求

项 目	指 标				
	一级	二级	三级	四级	
透明度	澄清、透明				
气味、滋味	气味、口感良好,无异味				
色 泽	罗维朋比色槽 25.4 mm	—	—	≤Y30 R3.5	≤Y30 R6.5
	罗维朋比色槽 133.4 mm	≤Y30 R3.0	≤Y35 R4.0	—	—
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,mgKOH/g	≤0.20	≤0.30	≤1.0	≤3.0	
过氧化值,mmol/kg	≤5.0	≤5.0	≤6.0	≤6.0	
含皂量, %	—	—	0.03	0.03	

表 2 (续)

项 目	指 标				
	一级	二级	三级	四级	
加热试验(280℃)	—	—	油色不得变深,无析出物;罗维朋比色:黄色值不变,红色值增加值小于0.4	油色允许变深,但不得变黑,允许有微量析出物;罗维朋比色:黄色值不变,红色值增加值小于4.0,蓝色值增加值小于0.5	
冷冻试验(0℃冷藏5.5h)	澄清、透明	—	—	—	
溶剂残留量,mg/kg	浸出油	不得检出	不得检出	≤50	≤50
	压榨油	不得检出	不得检出	不得检出	不得检出
注 1:划有“—”者不作检测;					
注 2:溶剂残留量检出值小于 10 mg/kg 时,视为未检出。					

3.3 添加剂

按 GB 2760 规定执行。

3.4 卫生指标

按 GB 2716 的规定执行。

3.5 其他

玉米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。

4 试验方法

- 4.1 透明度:按 GB/T 5525—1985 中第 1 章规定执行。
- 4.2 色泽:按 GB/T 5525—1985 中第 2 章规定执行。
- 4.3 气味、滋味:按 GB/T 5525—1985 中第 3 章规定执行。
- 4.4 相对密度:按 GB/T 5526 规定执行。
- 4.5 折光指数:按 GB/T 5527 规定执行。
- 4.6 水分及挥发物:按 GB/T 5528 规定执行。
- 4.7 酸值:按 GB/T 5530 规定执行。两次平行测定允许差不超过 0.04 mgKOH/g,测定结果取小数点后两位,取平均数为测定结果。
- 4.8 加热试验:按 GB/T 5531 规定执行。
- 4.9 碘价:按 GB/T 5532 规定执行。
- 4.10 含皂量:按 GB/T 5533 规定执行。
- 4.11 皂化值:按 GB/T 5534 规定执行。
- 4.12 不皂化物:按 GB/T 5535.1 规定执行。
- 4.13 过氧化值:按 GB/T 5538 规定执行。
- 4.14 矿物油的检出:按 GB/T 5539 规定执行。
- 4.15 杂质:按 GB/T 15688 规定执行。
- 4.16 冷冻试验:按 GB/T 17756—1999 附录 A 规定执行。

- 4.17 烟点:按 GB/T 17756—1999 附录 B 规定执行。
- 4.18 脂肪酸:按 GB/T 17376 和 GB/T 17377 规定执行。
- 4.19 溶剂残留:按 GB/T 5009.37 规定执行。

5 检验规则

5.1 抽样

按 GB/T 5524 规定执行。

5.2 出厂检验

- 5.2.1 应逐批检验,并出具检验报告。

5.3 型式检验

- 5.3.1 当原料、设备、工艺有较大变化时或质量监督部门提出要求时,均应进行型式检验。
- 5.3.2 按第 3 章的规定检验。

5.4 判定规则

- 5.4.1 产品未标注质量等级时,按不合格判定。
- 5.4.2 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。

6 标签

除了符合 GB 7718 的规定和要求外,还应符合以下要求:

6.1 产品名称

- 6.1.1 转基因玉米油要按国家有关规定标识。
- 6.1.2 压榨玉米油、浸出玉米油要在产品标签中分别标识“压榨”、“浸出”字样。

6.2 原产国

应注明产品原料的生产国名。

7 包装

应符合 GB/T 17374 及国家的有关规定和要求。

8 运输

运输器具必须清洁卫生,散装运输要有专车,防止日晒、雨淋和标签脱离,不得与污染物、有毒有害物质混运。

9 贮存

不得与非食用植物油及其他食用植物油混存,贮油容器的内壁和阀门不得使用铜质材料。贮存应在阴凉避光、清洁卫生、干燥的条件下,严禁露天存放及日晒雨淋,严防有毒有害物质污染,贮存仓库温度不得高于 40℃。