



中华人民共和国粮食行业标准

LS/T 3242—2014

牡丹籽油

Peony seed oil

2014-11-17 发布

2015-01-01 实施

国家粮食局 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由国家粮食局提出。

本标准由全国粮油标准化技术委员会(SAC/TC 270)归口。

本标准起草单位:武汉轻工大学、河南工业大学、安徽国家农业标准化与检测中心、菏泽尧舜牡丹生物科技有限公司、山东唯真国色农林科技有限公司。

本标准主要起草人:何东平、刘玉兰、余洪智、胡传荣、毛文岳、程相印、朱宗磊、付丛峰、徐彦辉、庞雪风。

牡丹籽油

1 范围

本标准规定了牡丹籽油的术语和定义、质量要求、检验方法、检验规则、标签、包装、储存、运输和销售等要求。

本标准适用于以牡丹籽为原料制得的食用商品牡丹籽油。

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 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
- 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 折光指数的测定
- GB/T 5528 动植物油脂 水分及挥发物含量测定
- GB/T 5530 动植物油脂 酸值和酸度测定
- 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 5538 动植物油脂 过氧化值测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- 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/T 17376 动植物油脂 脂肪酸甲酯制备
- GB/T 17377 动植物油脂 脂肪酸甲酯的气相色谱分析
- 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[2005]第 75 号令 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

牡丹籽油 peony seed oil

以芍药科芍药属的丹凤牡丹(*Paeonia ostii* T.Hong et J.X.Zhang)和紫斑牡丹(*Paeonia rockii*)的籽仁为原料,用压榨方法制取的食用油脂。

4 质量要求

4.1 特征指标

牡丹籽油特征指标见表1。

表1 牡丹籽油特征指标

项 目		特征指标
折光指数 n_{40}^{20}		1.465~1.490
相对密度 d_{20}^{20}		0.910~0.938
碘值(以 I 计)/(g/100 g)		162~190
皂化值(以 KOH 计)/(mg/g)		158~195
脂肪酸组成/%	亚麻酸 $C_{18:3}$ $\geq$	38.0
	亚油酸 $C_{18:2}$ $\geq$	25.0
	油酸 $C_{18:1}$ $\geq$	21.0

4.2 质量指标

牡丹籽油质量指标见表2。

表2 牡丹籽油质量指标

项 目	质量指标	
	一级	二级
色泽	浅黄色到金黄色	棕黄色到棕色
气味、滋味	具有牡丹籽油固有的气味和滋味, 无异味	具有牡丹籽油固有的气味和滋味, 无异味
透明度(20℃)	澄清、透明	澄清、透明
水分及挥发物/% $\leq$	0.10	0.15
不溶性杂质/% $\leq$	0.05	
酸值(以 KOH 计)/(mg/g) $\leq$	2.0	3.0
过氧化值/(mmol/kg) $\leq$	6.0	7.5
溶剂残留量/(mg/kg)	不得检出	不得检出

注:当溶剂残留量检出值小于 10 mg/kg 时,视为未检出。

4.3 食品安全要求

4.3.1 应符合 GB 2716 和国家有关的规定。

4.3.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定,但不得添加任何香精香料,不得添加非食用物质。

4.3.3 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

4.3.4 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.3.5 农药残留限量应符合 GB 2763 及相关规定。

5 检验方法

5.1 扦样、分样

按 GB/T 5524 执行。

5.2 透明度、气味、滋味检验

按 GB/T 5525 执行。

5.3 相对密度检验

按 GB/T 5526 执行。

5.4 折光指数检验

按 GB/T 5527 执行。

5.5 水分及挥发物检验

按 GB/T 5528 执行。

5.6 不溶性杂质检验

按 GB/T 15688 执行。

5.7 酸值检验

按 GB/T 5530 执行。

5.8 碘值检验

按 GB/T 5532 执行。

5.9 皂化值检验

按 GB/T 5534 执行。

5.10 过氧化值检验

按 GB/T 5538 执行。

5.11 溶剂残留量检验

按 GB/T 5009.37 执行。

5.12 脂肪酸组成检验

按 GB/T 17376、GB/T 17377 执行。

5.13 净含量

按 JJF 1070 及《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

6 检验规则

6.1 扦样

牡丹籽油扦样方法按照 GB/T 5524 的要求执行。

6.2 出厂检验

6.2.1 应逐批检验,并出具检验报告。

6.2.2 按表 2 的规定检验。

6.3 型式检验

6.3.1 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。

6.3.2 按表 1 和表 2 的规定检验。当检测结果与表 1 的规定不符合时,可用生产该批产品的牡丹籽原料进行检验,并佐证。

6.4 判定规则

6.4.1 产品未标注质量等级时,按不合格判定。

6.4.2 产品经检验,有一项不符合表 2 规定值时,判定为不符合该等级的产品。

6.4.3 食品安全要求指标中有一项检验结果不符合要求时,判定该批产品为不合格产品。

7 标签

7.1 应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求。

7.2 产品名称:根据术语和定义内容标注产品名称。

7.3 应在包装或随行文件上标识加工工艺。

8 包装、储存、运输和销售

8.1 包装

销售包装应符合 GB/T 17374 的规定,定量计量按国家质监部门的有关规定和要求执行。

8.2 储存

应储存在卫生、阴凉、干燥、避光处,不得与有害、有毒物品一同存放,尤其要避开有异常气味的物品。

如果产品有效期限依赖于某些特殊条件,应在标签上注明。

8.3 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。散装运输应使用专用罐车,保持车辆

及油罐内外的清洁、卫生。不得使用装运过有毒、有害物质的车辆。

8.4 销售

预包装的成品牡丹籽油在零售终端不得脱离原包装散装销售。
