前 言

为判定绿色食品食用红花籽油的质量和安全性,特制定本标准。

本标准由中国绿色食品发展中心提出并归口。

本标准起草单位:农业部食品质量监督检验测试中心(石河子)。

本标准主要起草人:谢勇、符书林、韩瑞都、及合、魏向利。

中华人民共和国农业行业标准

绿色食品 食用红花籽油

NY/T 430—2000

Green food—Edible safflower seed oil

1 范围

本标准规定了绿色食品食用红花籽油的定义、技术要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、贮存、运输。

本标准适用于获得 A 级绿色食品标志的食用红花籽油(高级烹调油)。

2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

- GB 191—2000 包装储运图示标志
- GB/T 5009.3—1985 食品中水分的测定方法
- GB/T 5009.11—1996 食品中总砷的测定方法
- GB/T 5009.17—1996 食品中总汞的测定方法
- GB/T 5009.20—1996 食品中有机磷农药残留量的测定方法
- GB/T 5009.22—1996 食品中黄曲霉毒素 B₁ 的测定方法
- GB/T 5009.27—1996 食品中苯并(a)芘的测定方法
- GB/T 5009.37—1996 食用植物油卫生标准的分析方法
- 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—1985 植物油脂检验 比重测定法
- GB/T 5527—1985 植物油脂检验 折光指数测定法
- GB/T 5528—1995 植物油脂水分及挥发物含量测定法
- GB/T 5529—1985 植物油脂检验 杂质测定法
- GB/T 5530—1998 动植物油脂 酸价和酸度的测定
- GB/T 5532—1995 植物油碘价测定
- GB/T 5533—1985 植物油脂检验 含皂量测定法
- GB/T 5534—1995 动植物油脂皂化值的测定
- GB/T 5535.1—1998 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 5535.2—1998 动植物油脂 不皂化物测定 第 2 部分:己烷提取快速法
- GB/T 5538—1995 油脂过氧化值测定
- GB 7718—1994 食品标签通用标准
- GB/T 10111—1988 利用随机数骰子进行随机抽样的方法
- GB 7653—1987 大豆色拉油(已调整为行业标准)
- NY/T 391—2000 绿色食品 产地环境技术条件
- NY/T 393—2000 绿色食品 农药使用准则

3 定义

本标准采用下列定义。

3.1 绿色食品 green food

见 NY/T 391—2000 中 3.1。

3.2 A 级绿色食品 A grade green food

见 NY/T 391—2000 中 3.3。

3.3 红花籽油(又名红花油) safflower seed oil

从红花籽中提炼制得的油。

4 要求

4.1 原料产地应符合 NY/T 391 之规定。

4.2 特征要求

特征要求应符合表 1 规定。

表 1 特征要求

项 目	指 标
折光指数($n_D^{20^\circ\text{C}}$)	1.476~1.480
相对密度(20°C/4°C)	0.922~0.930
碘价(1 g/100 g)	135~150
皂化值(KOH mg/g 油)	186~198

4.3 感官要求

感官要求应符合表 2 规定。

表 2 感官要求

项 目	指 标
透明度	清晰、透明
气味、滋味	无味、口感好

4.4 理化要求

理化要求应符合表 3 规定。

表 3 理化要求

项 目	指 标
色泽(罗维朋比色槽 133.4 mm)	$\leq Y35 R4$
不皂化物, g/kg	≤ 15
酸价, KOH mg/g	≤ 1.0
过氧化值, %	≤ 0.15
羰基价, m mol/kg	≤ 20
烟点, °C	≥ 210
净含量, mL	按包装标示规定, 负偏差符合国家包装商品计量规定

4.5 卫生要求

卫生要求应符合表 4 规定。

表4 卫生要求

项 目	指 标
不溶性杂质, % (m/m)	≤8.5
水分及挥发物, % (m/m)	≤0.1
含皂量, % (m/m)	≤0.005
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤5
苯并(a)芘, μg/kg	≤5
乐果, mg/kg	不得检出
敌敌畏, mg/kg	不得检出
杀螟硫磷, mg/kg	不得检出
倍硫磷, mg/kg	≤0.01
砷(以 As 计), mg/kg	≤0.08
汞(以 Hg 计), mg/kg	≤0.05
浸出油溶剂残留量, mg/kg	≤5

注: 其他农药的限量指标应符合 NY/T 393 之规定。

4.6 营养要求

营养要求应符合表5规定。

表5 营养要求

项 目	指 标
亚油酸, %	≥75
不饱和脂肪酸, %	≥88

5 试验方法

- 5.1 溶剂残留量的测定按 GB/T 5009.3 执行。
- 5.2 砷的测定按 GB/T 5009.11 执行。
- 5.3 汞的测定按 GB/T 5009.17 执行。
- 5.4 有机磷农药残留量的测定按 GB/T 5009.20 执行。
- 5.5 黄曲霉毒素 B₁ 的测定按 GB/T 5009.22 执行。
- 5.6 苯并(a)芘的测定按 GB/T 5009.27 执行。
- 5.7 羰基价的测定按 GB/T 5009.37 执行。
- 5.8 透明度、色泽、气味、滋味的鉴定按 GB/T 5525 执行。
- 5.9 密度的测定按 GB/T 5526 执行。
- 5.10 折光的测定按 GB/T 5527 执行。
- 5.11 水分及挥发物含量的测定按 GB/T 5528 执行。
- 5.12 杂质的测定按 GB/T 5529 执行。
- 5.13 酸价的测定按 GB/T 5530 执行。
- 5.14 碘价的测定按 GB/T 5532 执行。
- 5.15 含皂量的测定按 GB/T 5533 执行。
- 5.16 皂化值的测定按 GB/T 5534 执行。
- 5.17 不皂化物的测定按 GB/T 5535.1、GB/T 5535.2 执行。

5.18 过氧化值的测定按 GB/T 5538 执行。

5.19 烟点的测定按 GB 7653—1987 中附录 A 执行。

6 检验规则

6.1 不合格分类如下

样品中的特征、感官、理化要求中各项目若不符合指标要求应记作不合格。

A 类不合格：折光指数、比重、碘价、皂化价、透明度、气味、滋味、酸价、羰基价、黄曲霉素 B₁、苯并(a)芘、乐果、敌敌畏、杀螟硫磷、倍硫磷、砷、汞、浸出油溶剂残留量。

B 类不合格：水分及挥发物、不溶性杂质、色泽、烟点、不皂化物、含皂量、亚油酸、不饱和脂肪酸、过氧化值。

6.2 交收检验

6.2.1 批次

同一生产期内生产的产品，经包装后出厂，为同一批产品。每批产品出厂前进行例行检验，出厂时应附有生产厂技术质检部门签署的质量合格证。

6.3 抽样

按 GB/T 10111 随机抽样标准执行，抽检样品的数量应符合表 6 规定。

表 6 抽样数量

批量,件数	抽取件数	每件采样量,kg
≤500	≥10	≥0.5
>500	≥15	≥0.5

6.4 型式检验

型式检验是按规定要求，定期或在特殊情况下，对产品质量进行全面考核的一种例行检验。

型式检验需每个生产季节进行一次。发生下列任何一种情况亦应进行。

- a) 更改原料；
- b) 更改关键工艺；
- c) 更改关键设备；
- d) 绿色食品质量监督检验机构提出进行型式检验要求。

6.5 判定规则

受检样品中有一项 A 类不合格时，则判定整批产品为不合格。受检产品中允许有一项 B 类不合格，当超过一项时，则判整批产品不合格。

受检样品检验不合格时，应按 6.3 规定重抽样，进行复检，以复检结果为最终检验结果。

7 标志、标签、包装、贮存、运输

7.1 标志

7.1.1 绿色食品标志

绿色食品食用红花籽油均应标注绿色食品标志，具体标注按有关规定执行。

7.1.2 标签标志

绿色食品食用红花籽油标签按 GB 7718 规定执行。

7.2 包装、贮存、运输、图示标志

包装、贮运、图示标志按 GB 191 执行。