

新的《花生油》《大豆油》《葵花籽油》 产品国家标准解读

薛雅琳¹, 潘俊升², 张 东¹

(1. 国家粮食局科学研究院, 北京 100037; 2. 北京京东世纪贸易有限公司, 北京 101111)

中图分类号: TS225. 1; TS207

文献标识码: B

文章编号: 1003-7969(2018)07-0158-03

花生、大豆、葵花籽是我国主要油料品种, 花生油、大豆油和葵花籽油是深受我国广大消费者喜爱的食用植物油, 3种食用植物油的消费量已经占食用油总消费量(2016年3 075万t)的60%以上, 其品质质量关系着消费者的身体健康。2002年为了适应我国加入WTO后, 植物油生产、加工、贸易迅速发展的要求, 研究制修订了8项植物油产品国家标准, 经过十几年的实施, 建立良好的国内单种植物油市场秩序, 有利于与国际标准接轨, 提高我国食用植物油产品质量, 做到规范管理, 竞争有序, 也满足广大消费者对植物油质量安全, 特别是知情权和选择权的需求。近期, 按照标准化法和国家标准计划的要求, 修订的《花生油》《大豆油》《葵花籽油》国家标准, 已于2017年12月29日由原国家质量监督检验检疫总局、国家标准化管理委员会批准发布, 于2018年7月1日实施。

1 3项植物油国家标准修订目的和指导思想

3项植物油产品国家标准修订是从我国油料、油脂的实际情况出发, 既要考虑国内油料生产和植物油加工业水平的实际情况, 又要借鉴国际标准和国外先进标准; 特别是要符合我国适度加工、节能减排、最大化保留营养成分、减少加工过程危害物产生等新要求, 修订后的标准既有一定的先进性、科学性, 又要有较强的可操作性; 既有利于促进国内植物油行业的发展, 又有利于提高国产植物油产品营养品质, 增强在国内外市场上的竞争能力, 为“健

康中国2030”规划纲要》提供健康营养的食用植物油产品。

2 3项植物油国家标准制(修)订的主要内容

(1) 修改的有关术语和定义, 参照了GB/T 8873—2008《粮油名词术语 油脂工业》, GB/T 26631—2011《粮油名词术语 理化特性和质量》, 确定了本标准所涉及到的术语和定义;

(2) 增加“基本组成和主要物理参数”章节, 取消了“特征指标中折光指数、碘值、皂化值、不皂化物指标”;

(3) 在质量要求中将成品浸出的花生油、大豆油、葵花籽油的等级, 由四级调整为三级; 压榨葵花籽油的等级由四级调整为两级; 对质量指标中的色泽、透明度、水分及挥发物含量、酸价、加热试验、烟点等进行修改;

(4) 将卫生指标修改为食品安全要求;

(5) 修改了型式检验和标签要求;

(6) 修改了储存、运输要求, 增加了销售要求。

3 3项植物油国家标准的质量要求

3.1 GB/T 1534—2017《花生油》质量要求

花生原油的质量指标: 过氧化值、酸价这两个指标直接采用GB 2716食品安全标准的限量。成品花生油的质量指标中压榨成品花生油质量指标见表1, 浸出成品花生油质量指标见表2。

3.2 GB/T 1535—2017《大豆油》质量要求

成品大豆油的质量指标见表3。

3.3 GB/T 10464—2017《葵花籽油》质量要求

成品葵花籽油的质量指标中压榨葵花籽油质量指标见表4, 浸出葵花籽油质量指标见表5。

收稿日期: 2018-06-04

作者简介: 薛雅琳(1963), 女, 研究员, 主要从事粮油品质安全和标准制修订工作(E-mail) xyl@chinagrains.org。

4 3项植物油国家标准中检验规则、标签、包装、储存、运输和销售

4.1 检验规则

包括抽样方法、判定规则、型式检验、出厂检验4项内容,型式检验中增加了“当检测结果与本标准表1(基本组成和主要物理参数)的规定不符合时,可用生产该批产品的原料(如花生、大豆和葵花籽)进行检验,并佐证”。

4.2 标签

强调了标签的重要性,应符合 GB 7718、GB 28050 规定,为了今后食用植物油分装产品的溯源需要,规定包装或随行文件标识加工工艺。

4.3 包装、储存、运输和销售

在本章节增加了销售的内容,为了保证食用植物油的品质安全,要求“预包装的成品葵花籽油在零售终端不得脱离原包装散装销售”,以防掺杂使

假的现象发生。

5 新旧国家标准的总体对比

本次修订的3项植物油产品国家标准总体符合我国植物油产业节能减排和油料资源充分利用的要求,也基于目前植物油市场存在的问题,修订现行植物油国家标准的相关内容。新的标准充分考虑到了我国的实际国情,保留了原标准中合理的部分。

近年来,我国人民群众对植物油产品的营养品质要求越来越高,而国内生产企业的状况良莠不齐。针对这种现状,修订后的3项植物油产品标准将促进与国际间同类商品质量的接轨和贸易,规范市场,保护国家、老百姓和生产经营厂商的利益。更有助于产业节能减排和资源充分利用,提升植物油加工技术整体水平,为市场提供营养健康的食用油,弥补现行标准的不足,更有利于我国植物油产业的健康发展和进步。

表1 压榨成品花生油质量指标

项 目	质量指标	
	一级	二级
色泽	浅黄色至橙黄色	橙黄色至棕红色
透明度(20℃)	澄清、透明	允许微浊
气味、滋味	具有花生油固有的香味和滋味,无异味	具有花生油固有的香味和滋味,无异味
水分及挥发物含量/%	≤ 0.10	0.15
不溶性杂质含量/%	≤ 0.05	0.05
酸价(KOH)/(mg/g)	≤ 1.5	按照 GB 2716 执行
过氧化值/(mmol/kg)	≤ 6.0	按照 GB 2716 执行
加热试验(280℃)	无析出物,油色变浅或不变	允许微量析出物和油色变浅、不变或变深
溶剂残留量/(mg/kg)	不得检出	不得检出

表2 浸出成品花生油质量指标

项 目	质量指标		
	一级	二级	三级
色泽	淡黄色至黄色	黄色至橙黄色	橙黄色至棕红色
透明度(20℃)	澄清、透明	澄清	允许微浊
气味、滋味	无异味,口感好	无异味,口感良好	具有花生油固有气味和滋味,无异味
水分及挥发物含量/%	≤ 0.10	0.15	0.20
不溶性杂质含量/%	≤ 0.05	0.05	0.05
酸价(KOH)/(mg/g)	≤ 0.50	2.0	按照 GB 2716 执行
过氧化值/(mmol/kg)	≤ 5.0	7.5	按照 GB 2716 执行
加热试验(280℃)	-	无析出物, 油色变浅或不变	允许微量析出物 和油色变浅、不变或变深
含皂量/%	≤ -	0.03	0.03
烟点/℃	≥ 190	-	-
溶剂残留量/(mg/kg)	不得检出	按照 GB 2716 执行	按照 GB 2716 执行

表3 成品大豆油质量指标

项 目	质量指标		
	一级	二级	三级
色泽	淡黄色至浅黄色	浅黄色至橙黄色	橙黄色至棕红色
透明度(20℃)	澄清、透明	澄清	允许微浊
气味、滋味	无异味,口感好	无异味,口感良好	具有大豆油固有气味和滋味,无异味
水分及挥发物含量/%	≤ 0.10	0.15	0.20
不溶性杂质含量/%	≤ 0.05	0.05	0.05
酸价(KOH)/(mg/g)	≤ 0.50	2.0	按照 GB 2716 执行
过氧化值/(mmol/kg)	≤ 5.0	6.0	按照 GB 2716 执行
加热试验(280℃)	-	无析出物, 油色变浅或不变	允许微量析出物 和油色变浅、不变或变深
含皂量/%	≤ -	0.03	0.03
冷冻试验(0℃储藏5.5h)	澄清、透明	-	-
烟点/℃	≥ 190	-	-
溶剂残留量/(mg/kg)	不得检出	按照 GB 2716 执行	按照 GB 2716 执行

表4 压榨葵花籽油(包括葵花仁油)质量指标

项 目	质量指标	
	一级	二级
色泽	浅黄色至橙黄色	橙黄色至棕红色
透明度(20℃)	澄清、透明	允许微浊
压榨葵花籽油	无异味,口感好	具有葵花籽油固有的气味和滋味,无异味
葵花仁油	具有熟葵花仁特有的气味和滋味, 无异味	具有熟葵花仁特有的气味和滋味, 无异味
水分及挥发物含量/%	≤ 0.10	0.15
不溶性杂质含量/%	≤ 0.05	0.05
酸价(KOH)/(mg/g)	≤ 1.5	按照 GB 2716 执行
过氧化值/(mmol/kg)	≤ 7.5	按照 GB 2716 执行
溶剂残留量/(mg/kg)	不得检出	不得检出

表5 浸出葵花籽油质量指标

项 目	质量指标		
	一级	二级	三级
色泽	淡黄色至浅黄色	浅黄色至橙黄色	橙黄色至棕色
透明度(20℃)	澄清、透明	澄清	允许微浊
气味、滋味	无异味,口感好	无异味,口感良好	具有葵花籽油固有气味和滋味,无异味
水分及挥发物含量/%	≤ 0.10	0.15	0.20
不溶性杂质含量/%	≤ 0.05	0.05	0.05
酸价(KOH)/(mg/g)	≤ 0.50	2.0	按照 GB 2716 执行
过氧化值/(mmol/kg)	≤ 5.0	7.5	按照 GB 2716 执行
加热试验(280℃)	-	无析出物, 油色变浅或不变	允许微量析出物 和油色变浅、不变或变深
含皂量/%	≤ -	0.03	0.03
冷冻试验(0℃储藏5.5h)	澄清透明	-	-
烟点/℃	≥ 190	-	-
溶剂残留量/(mg/kg)	不得检出	按照 GB 2716 执行	按照 GB 2716 执行