

ICS 67.200.10
X 14



中华人民共和国国家标准

GB 1536—2004
代替GB 1536-1986

菜籽油

Rapeseed oil

2004-08-13 发布

2005-02-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会

发布

前 言

本标准5.2条中的表1、表2的部分指标、5.4条和第7章、第8章为强制性的，其余为推荐性的。

本标准是对GB 1536-1986《菜籽油》的修订。

本标准与GB 1536-1986的主要技术差异：

____本标准的结构、技术要素及表述规则按GB/T 1.1-2000《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》进行修改；

____根据菜籽油的原料及采用的加工方式，对其进行了分类和定等；

____对上述标准中特征指标和质量指标项目进行了调整；

____对质量指标中相关指标值作了修订；

____对低芥酸定义和含量依据双低油菜籽的有关标准确定。

本标准参照国际食品法典委员会的标准，修改了有关指标。

本标准自实施之日起代替GB 1536-1986《菜籽油》。

本标准由国家粮食局提出并归口。

本标准负责起草单位：国家粮食局标准质量中心、国家粮食局西安油脂食品及饲料质量监督检验测试中心；参加起草单位：上海福临门食品有限公司、湖北天颐科技股份有限公司、深圳南顺油脂有限公司。

本标准起草人：唐瑞明、龙伶俐、薛雅琳、陈燕、徐霞、胡敬、赵红梅、刘作民。

菜 籽 油

1 范围

本标准规定了菜籽油的术语和定义、分类、质量要求、检验方法及规则、标签、包装、贮存和运输等要求。

本标准适用于压榨成品菜籽油、浸出成品菜籽油和菜籽原油。

菜籽原油的质量指标仅适用于菜籽原油的贸易。

2 规范性引用文件

下列标准中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，使用本标准的各方应研究是否可使用下列标准的最新版本。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 7718 食品标签通用标准
- GB/T 5490 粮食、油料及植物油脂检验 一般规则
- 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、滋味鉴定方法
- 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 5529 植物油脂检验 杂质测定法
- GB/T 5530 动植物油脂 酸值和酸度测定
- GB/T 5531 植物油脂检验 加热试验
- GB/T 5532 植物油碘值测定
- 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法
- GB/T 5535 植物油脂检验 不皂化物测定法
- GB/T 5538 油脂过氧化值测定
- GB/T 5539 植物油脂检验 油脂定性试验
- GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
- 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/T 17756—1999 色拉油通用技术条件 附录A 附录B

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

压榨菜籽油 **pressing rapeseed oil**

油菜籽经直接压榨制取的油。

3.2

浸出菜籽油 **solvent extraction rapeseed oil**

油菜籽经浸出工艺制取的油。

3.3

转基因菜籽油 **genetically modified organism rapeseed oil**

用转基因油菜籽制取的油。

3.4

低芥酸菜籽油 **rapeseed oil- low erucic acid**

芥酸含量不超过脂肪酸组成3%的菜籽油。

3.5

菜籽原油 **cru de rapeseed oil**

未经任何处理的不能直接供人类食用的菜籽油。

3.6

成品菜籽油 **finished product of rapeseed oil**

经处理符合本标准成品油质量指标和卫生要求的直接供人类食用的菜籽油。

3.7

折光指数 **refractive index**

光线从空气中射入油脂时，入射角与折射角的正弦之比。

3.8

相对密度 **specific gravity**

20℃植物油的质量与同体积20℃蒸馏水的质量之比。

3.9

碘值 **iodine value**

在规定条件下与100克油脂发生加成反应所需碘的克数。

3.10

皂化值 **saponification value**

皂化1克油脂所需的氢氧化钾毫克数。

3.11

不皂化物 **unsaponifiable matter**

油脂中不与碱起作用、溶于醚、不溶于水的物质，包括甾醇、脂溶性维生素和色素等。

3.12

脂肪酸 **fatty acid**

脂肪族一元羧酸的总称，通式为R--COOH。

3.13

色泽 **colour**

油脂本身带有的颜色。主要来自于油料中的油溶性色素。

3.14

透明度 **transparency**

油脂可透过光线的程度。

3.15

水分及挥发物 **moisture and volatile matter**

在一定温度条件下，油脂中所含的微量水分和挥发物。

3.16

不溶性杂质 **insoluble impurities**

油脂中不溶于石油醚等有机溶剂的物质。

3.17

酸值 **acid value**

中和1g油脂中所含游离脂肪酸需要的氢氧化钾毫克数。

3.18

过氧化值 **peroxide value**

1Kg油脂中过氧化物的毫摩尔数。

3.19

溶剂残留量 **residual solvent content in oil**

1Kg油脂中残留的溶剂毫克数。

3.20

加热试验 **heating test**

油样加热至280℃时，观察有无析出物和油色变化情况。

3.21

冷冻试验 **refrigeration test**

油样置于0℃恒温条件下保持一定的时间，观察其澄清度。

3.22

含皂量 **saponified matter content**

经过碱炼后的油脂中皂化物的含量（以油酸钠计）。

3.23

烟点 **smoking point**

油样加热至开始连续发蓝烟时的温度。

4 分类

菜籽油分为菜籽原油和压榨成品菜籽油、浸出成品菜籽油三类。

5 质量要求

5.1 特征指标

	一般菜籽油	低芥酸菜籽油
折光指数 (n_{40}^0):	1.465~1.469	1.465~1.467
相对密度 (d_{20}^{20}):	0.910~0.920	0.914~0.920
碘值 (gI/100g):	94~120	105~126
皂化值 (mgKOH/g):	168~181	182~193
不皂化物 (g/kg):	≤20	≤20
脂肪酸组成 (%):		
十四碳以下脂肪酸	ND	ND
豆蔻酸 C _{14:0}	ND~0.2	ND~0.2
棕榈酸 C _{16:0}	1.5~6.0	2.5~7.0
棕榈一烯酸 C _{16:1}	ND~3.0	ND~0.6
十七烷酸 C _{17:0}	ND~0.1	ND~0.3
十七碳一烯酸 C _{17:1}	ND~0.1	ND~0.3
硬脂酸 C _{18:0}	0.5~3.1	0.8~3.0
油酸 C _{18:1}	8.0~60.0	51.0~70.0

亚油酸	C _{18:2}	11.0~23.0	15.0~30.0
亚麻酸	C _{18:3}	5.0~13.0	5.0~14.0
花生酸	C _{20:0}	ND~3.0	0.2~1.2
花生一烯酸	C _{20:1}	3.0~15.0	0.1~4.3
花生二烯酸	C _{20:2}	ND~1.0	ND~0.1
山萘酸	C _{22:0}	ND~2.0	ND~0.6
芥酸	C _{22:1}	3.0~60.0	ND~3.0
二十二碳二烯酸	C _{22:2}	ND~2.0	ND~0.1
木焦油酸	C _{24:0}	ND~2.0	ND~0.3
二十四碳一烯酸	C _{24:1}	ND~3.0	ND~0.4

注1：上列指标除芥酸含量外，其他指标与国际食品法典委员会标准 CODEX-STAN 210-1999《指定的植物油法典标准》的指标一致。

注2：ND-表示未检出, 定义为0.05%。

5.2 质量等级指标

5.2.1 菜籽原油质量指标见表 1

表1 菜籽原油质量指标

项 目	质 量 指 标
气味、滋味	具有菜籽原油固有的气味和滋味，无异味
水分及挥发物 (%)	≤ 0.20
不溶性杂质 (%)	≤ 0.20
酸值 (mgKOH/g)	≤ 4.0
过氧化值 (mmol/kg)	≤ 7.5
溶剂残留量 (mg/kg)	≤ 100

注：黑体部分指标强制。

5.2.2 压榨成品菜籽油、浸出成品菜籽油质量指标见表 2

表2 压榨成品菜籽油、浸出成品菜籽油质量指标

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 (mgKOH/g)		≤ 0.20	0.30	1.0	3.0
过氧化值 (mmol/kg)		≤ 5.0	5.0	6.0	6.0
加热试验 (280℃)		—	—	无析出物, 罗维朋比色: 黄色值不变, 红色值增加小于0.4	微量析出物, 罗维朋比色: 黄色值不变, 红色值增加小于4.0,

					蓝色值增加小于 0.5
含皂量 (%)	≤	—	—	0.03	—
烟点 (°C)	≥	215	205	—	—
冷冻试验 (0°C储藏5.5小时)		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“—”者不做检测。压榨油和一、二级浸出油的溶剂残留量检出值小于10mg/kg时, 视为未检出。					
注2: 黑体部分指标强制。					

5.3 卫生指标

按GB 2716、GB 2760和国家有关标准、规定执行。

5.4 其它

菜籽油不得掺有其它食用油和非食用油; 不得添加任何香精和香料。

6 检验方法

6.1 透明度、气味、滋味检验: 按 GB/T 5525—1985 中的第 1 章、第 3 章执行。

6.2 色泽检验: 按 GB/T 5525-1985 中的第 2 章执行

6.3 相对密度检验: 按 GB/T 5526 执行

6.4 折光指数检验: 按 GB/T 5527 执行。

6.5 水分及挥发物检验: 按 GB/T 5528 执行。

6.6 不溶性杂质检验: 按 GB/T 5529 执行。

6.7 酸值检验: 按 GB/T 5530 执行。

6.8 加热试验: 按 GB/T 5531 执行。

6.9 碘值检验: 按 GB/T 5532 执行。

6.10 含皂量检验: 按 GB/T 5533 执行。

6.11 皂化值检: 按 GB/T 5534 执行。

6.12 不皂化物检验: 按 GB/T 5535 执行。

6.13 过氧化值检验: 按 GB/T 5538 执行。

6.14 冷冻试验: 按 GB/T 17756—1999 附录 A 执行。

6.15 烟点检验: 按 GB/T 17756—1999 附录 B 执行。

6.16 溶剂残留量检验: 按 GB/T 5009.37 执行。

6.17 油脂定性试验: 按 GB/T 5539 执行。以油脂的定性试验和菜籽油特征指标 (5.1) 作为综合判断依据。

6.18 脂肪酸组成检验: 按 GB/T 17376~17377 执行。

6.19 卫生指标检: 按 GB/T 5009.37 执行。

7 检验规则

7.1 抽样

菜籽油抽样方法按照GB/T 5524的要求执行。

7.2 出厂检验

7.2.1 应逐批检验, 并出具检验报告。

7.2.2 按本标准 5.2 的规定检验。

7.3 型式检验

7.3.1 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。

GB 1536—2004

7.3.2 按本标准第5章的规定检验。

7.4 判定规则

7.4.1 产品未标注质量等级时，按不合格判定。

7.4.2 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。

8 标签

除了符合GB 7718的规定及要求之外，还有以下专门条款：

8.1 产品名称

8.1.1 凡标识“菜籽油”的产品均应符合本标准。

8.1.2 转基因菜籽油要按国家有关规定标识。

8.1.3 压榨菜籽油、浸出菜籽油要在产品标签中分别标识“压榨”、“浸出”字样。

8.2 原产国

应注明产品原料的生产国名。

9 包装、储存和运输

9.1 包装

应符合GB/T 17374及国家的有关规定和要求。

9.2 储存

应储存于阴凉、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。

参考文献

- [1] 国际食品法典委员会标准 CODEX-STAN 210-1999《指定的植物油法典标准》。
-