



中华人民共和国粮食行业标准

LS/T 3254—2017

紫 苏 籽 油

Perilla oil

2017-10-27 发布

2017-12-20 实施

国家粮食局发布

前　　言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规定起草。

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:湖北省粮油食品质量监督检测中心、国家粮食局标准质量中心、武汉轻工大学、黑龙江省大庆市粮食质量检验监测站、湖北李时珍保健油有限责任公司。

本标准主要起草人:熊宁、毛红霞、刘利、李玥、张世宏、陈义飞、李伟、李江平、田国军、李琦。

紫 苏 籽 油

1 范围

本标准规定了紫苏籽油的术语和定义、质量要求、检验方法、检验规则、标识、包装、储存和运输等要求。

本标准适用于以紫苏籽为原料加工的供人食用的商品紫苏籽油。

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/T 191 包装储运图示标志
- 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 5009.168 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB 5009.236 食品安全国家标准 动植物油脂水分及挥发物的测定
- GB 5009.262 食品安全国家标准 食品中溶剂残留量的测定
- GB/T 5490 粮油检验 一般规则
- 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 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 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 17756 色拉油通用技术条件
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 30354 食用植物油散装运输规范
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

定量包装商品计量监督管理办法(国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

紫苏籽油 perilla oil

以紫苏籽(拉丁文名:perillafrutescens)为原料经加工制成的食用油脂。

3.2

紫苏籽原油 crude perilla oil

又称紫苏籽毛油,以紫苏籽为原料制取的,符合本标准原油质量指标的不能直接食用的油脂。

3.3

成品紫苏籽油 finished product of perilla oil

经加工处理符合本标准成品紫苏籽油质量指标和食品安全国家标准的食用油脂。

3.3.1

浸出紫苏籽油 solvent extraction perilla oil

浸出法制取的紫苏籽原油经精炼加工而制成的符合本标准成品紫苏籽油质量指标和食品安全国家标准的食用油脂。

3.3.2

压榨紫苏籽油 pressing perilla oil

采取压榨工艺制取的符合本标准成品紫苏籽油质量指标和食品安全国家标准的食用油脂。

4 分类

紫苏籽油分为紫苏籽原油和成品紫苏籽油两类。

5 质量要求

5.1 基本组成和主要物理参数

紫苏籽油的基本组成和主要物理参数见表 1。

表 1 紫苏籽油基本组成和主要物理参数

项 目	指 标	
相对密度(d_{20}^{20})	0.920~0.936	
折光指数(n^{40})	1.475~1.490	
碘值(以 I 计)/(g/100 g)	152~208	
皂化值(以 KOH 计)/(mg/g)	187~197	
脂肪酸组成/%		
十四碳以下脂肪酸	≤	0.2
豆蔻酸($C_{14,0}$)	≤	0.2
棕榈酸($C_{16,0}$)	5.6~7.0	

表 1(续)

项 目	指 标
十七烷酸($C_{17:0}$)	≤ 0.2
十七碳一烯酸($C_{17:1}$)	≤ 0.1
硬脂酸($C_{18:0}$)	1.0~3.0
油酸($C_{18:1}$)	10.5~22.0
亚油酸($C_{18:2}$)	9.5~16.5
亚麻酸($C_{18:3}$)	56.0~70.0
花生酸($C_{20:0}$)	≤ 0.3
花生一烯酸($C_{20:1}$)	≤ 0.4
花生二烯酸($C_{20:2}$)	≤ 0.4
山嵛酸($C_{22:0}$)	≤ 0.4
芥酸($C_{22:1}$)	≤ 0.3
木焦油酸($C_{24:0}$)	≤ 0.4

5.2 质量指标

5.2.1 成品紫苏籽油质量指标见表 2。

表 2 成品紫苏籽油质量指标

项 目	质 量 指 标	
	一 级	二 级
气味、滋味	气味、口感好	
透明度(20 ℃)	澄清、透明	
色 泽	浸出油	淡黄色至黄色
	压榨油	橙黄色
水分及挥发物含量/%	≤ 0.10	0.20
不溶性杂质含量/%	0.05	
酸价(以 KOH 计)/(mg/g)	≤ 1.0	3.0
过氧化值/(g/100 g)	≤ 0.15	0.25
冷冻试验(0 ℃ 储藏 5.5 h)	澄清、透明	
溶剂残留量/(mg/kg)	浸出油	不得检出
	压榨油	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。

5.3 食品安全要求

5.3.1 应符合 GB 2716 和国家有关规定。

5.3.2 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。

5.3.3 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

5.3.4 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.3.5 农药残留限量应符合 GB 2763 及相关规定。

5.4 其他

紫苏籽油中不得掺有其他食用油和非食用油。

6 检验方法

6.1 手样、分样:按 GB/T 5524 执行。

6.2 透明度、气味、滋味检验:按 GB/T 5525 执行。

6.3 色泽检验:按 GB/T 5009.37 执行。

6.4 相对密度检验:按 GB/T 5526 执行。

6.5 折光指数检验:按 GB/T 5527 执行。

6.6 水分及挥发物含量检验:按 GB 5009.236 执行。

6.7 不溶性杂质含量检验:按 GB/T 15688 执行。

6.8 酸价检验:按 GB 5009.229 执行。

6.9 碘值检验:按 GB/T 5532 执行。

6.10 皂化值检验:按 GB/T 5534 执行。

6.11 过氧化值检验:按 GB 5009.227 执行。

6.12 冷冻试验:按 GB/T 17756 附录 A 执行。

6.13 溶剂残留量检验:按 GB/T 5009.262 执行。

6.14 脂肪酸组成检验:按 GB 5009.168 执行。

6.15 净含量:按 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则执行。

7 检验规则

7.1 检验一般规则

按 GB/T 5490 执行。

7.2 出厂检验

按表 2 规定的项目检验。

7.3 型式检验

7.3.1 当原料、工艺和配方发生较大变化或质量监督管理部门提出要求时。

7.3.2 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紫苏籽原料进行检验,并佐证。

7.4 判定规则

7.4.1 有一项不符合表 2 规定值时,判定为不符合该等级的产品。

7.4.2 食品安全要求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。

8 标签、标识

- 8.1 应符合 GB 7718、GB 28050 和国家有关规定。
- 8.2 产品名称：凡标识“紫苏籽油”的产品应符合本标准。

9 包装、储存、运输与销售

9.1 包装

应符合 GB/T 17374 及国家的有关规定，定量计量按国家质监部门的有关规定和要求执行。运输过程中的包装应符合 GB/T 191 的要求。

9.2 储存

应储存于卫生、阴凉、干燥及避光处。不得与有害、有毒物质一同存放。

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。散装运输符合 GB/T 30354 的要求。

9.4 销售

预包装的成品紫苏籽油在零售终端不得脱离原包装散装销售。
