



中华人民共和国粮食行业标准

LS/T 3265—2019

文冠果油

Shiny-leaved yellowhorn oil

2019-06-06 发布

2019-12-06 实施

国家粮食和物资储备局 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由国家粮食和物资储备局提出。

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、中国农业机械化科学研究院油脂装备设计研究所、国家粮食和物资储备局标准质量中心、甘肃万林科技有限公司、中储粮油脂(天津)有限公司。

本标准主要起草人:何东平、尹菊萍、相海、胡传荣、杨卫民、权军、张世宏、阮瑜琳、曾华。

文冠果油

1 范围

本标准规定了文冠果油的术语和定义、分类、质量要求、检验方法、检验规则、标签标识以及包装、储存、运输和销售要求。

本标准适用于文冠果原油和成品文冠果油。

文冠果原油的质量指标仅适用于原油的贸易。

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/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 5009.229 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/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 折光指数测定法

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 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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

文冠果油 **shiny-leaved yellowhorn oil**

采用文冠果籽为原料加工制成的油脂。

3.2

文冠果原油 **crude shiny-leaved yellowhorn oil**

文冠果经压榨、浸出等方法制取未经加工处理,不能直接食用的文冠果油。

3.3

成品文冠果油 finished product of shiny-leaved yellowhorn oil

由文冠果或文冠果原油加工制成,可供食用的油脂。

4 分类

文冠果油分为文冠果原油和成品文冠果油两类。

5 质量要求

5.1 基本组成和主要物理参数

基本组成和主要物理参数见表 1。

表 1 文冠果油基本组成和主要物理参数

项目		指标
折光指数(n^{20})		1.455~1.480
相对密度(d_{20}^{20})		0.817~0.927
碘值(I ₂)/(g/100 g)		101~121
皂化值(KOH)/(mg/g)		165~214
主要脂肪酸组成/%	棕榈酸(C16:0)	4.5~6.0
	硬脂酸(C18:0)	1.6~2.4
	油酸(C18:1)	27.5~33.5
	亚油酸(C18:2)	41.1~46.8
	亚麻酸(C18:3)	6.0~7.0

5.2 质量指标

5.2.1 文冠果原油质量指标

文冠果原油质量指标见表 2。

表 2 文冠果原油质量指标

项目	质量指标
气味、滋味	具有文冠果原油固有的气味和滋味,无异味
水分及挥发物含量/%	≤ 0.50
不溶性杂质含量/%	≤ 0.50

5.2.2 成品文冠果油质量指标

成品文冠果油质量指标见表 3。

表 3 成品文冠果油质量指标

项目	质量指标	
	一级	二级
色泽	浅黄色到黄色	黄色到棕黄色
气味、滋味	具有文冠果油固有的气味和滋味， 无异味	具有文冠果油固有的气味和滋味， 无异味
透明度(20℃)	澄清、透明	
水分及挥发物含量/%	≤	0.10
不溶性杂质含量/%	≤	0.05
酸价(以 KOH 计)/(mg/g)	≤	1.0
		3.0

5.3 食品安全要求

按食品安全国家标准和法律法规有关规定执行。

6 检验方法

- 6.1 折光指数检验:按照 GB/T 5527 执行。
- 6.2 相对密度检验:按照 GB/T 5526 执行。
- 6.3 碘值检验:按照 GB/T 5532 执行。
- 6.4 皂化值检验:按照 GB/T 5534 执行。
- 6.5 脂肪酸组成检验:按照 GB 5009.168 执行。
- 6.6 色泽检验:按照 GB/T 5009.37 执行。
- 6.7 透明度、气味、滋味检验:按照 GB/T 5525 执行。
- 6.8 水分及挥发物含量检验:按照 GB 5009.236 执行。
- 6.9 不溶性杂质含量检验:按照 GB/T 15688 执行。
- 6.10 酸价检验:按照 GB 5009.229 执行。

7 检验规则

7.1 检验规则

按照 GB/T 5490 执行。

7.2 扦样

按照 GB/T 5524 的要求执行。

7.3 出厂检验

7.3.1 应逐批检验,并出具检验报告。

7.3.2 按照 5.2 规定的项目检验。

7.4 型式检验

7.4.1 当原料、设备、工艺有较大变化或监督管理部门提出要求时,均应进行型式检验。

7.4.2 按第 5 章的规定检验。当检测结果与表 1 的规定不符合时,可用生产该批产品的文冠果原料进行检验,并佐证。

7.5 判定规则

7.5.1 产品未标注质量等级时,按不合格判定。

7.5.2 产品经检验,有一项不符合表 2、表 3 规定时,判定为不符合该等级的产品。

8 标签标识

8.1 预包装产品应符合 GB 7718、GB 28050 要求。

8.2 非预包装食品根据分类标注产品名称。

9 包装、储存、运输和销售

9.1 包装

9.1.1 应符合 GB/T 17374 及国家的有关规定和要求。

9.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 储存

应储存在卫生、阴凉、干燥、避光的地方,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。

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

预包装的成品文冠果油在零售终端不得脱离原包装散装销售。
