

ICS 65.120
CCS B 46

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 860—2024

菜籽磷脂油

Rapeseed lecithin oil

2024 - 10 - 14 发布

2024 - 10 - 20 实施

广西标准化协会 发布

前 言

本文件参照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由防城港市检验检测中心提出和宣贯。

本文件由广西标准化协会归口。

本文件起草单位：防城港市检验检测中心、防城港枫叶粮油工业有限公司、武汉食品化妆品检验所、中国检验认证集团广西有限公司、广西标准化协会、广西壮族自治区食品药品审评查验中心、广西—东盟食品检验检测中心、广西壮族自治区农业科学院农产品质量安全与检测技术研究所、防城海关综合技术服务中心、海南澳斯卡国际粮油有限公司、中粮油脂(钦州)有限公司。

本文件主要起草人：白永庆、张璐、侯菲菲、方慧文、戴大雄、路燕、谢宏昭、姚成、陈军妃、段玉林、王海波、王天顺、陈延伟、苏子华、廖永平、黄永乐、刘有幸、莫乃静、黄海莲、黄远洋、颜锋、王旭红、罗新德、梁丽凡、黄玉聪、陈艳梅、韦佳萍、韦雨彤、周伟锋、吴冠坤、金其扬。

菜籽磷脂油

1 范围

本文件界定了菜籽磷脂油的术语和定义，规定了菜籽磷脂油的技术要求及标签、包装、运输和贮存的要求，描述了相应的试验方法和检验规则。

本文件适用于菜籽磷脂油的生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 5009.11—2024 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12—2023 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.236 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 6433 饲料中粗脂肪的测定

GB/T 14699 饲料 采样

GB/T 23878 饲料添加剂 大豆磷脂

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

菜籽磷脂油 rapeseed lecithin oil

以菜籽油生产过程产生的副产品油脚为原料经薄膜蒸发器干燥脱水后的产品。

4 技术要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求
外观	呈塑状或黏稠状，质地均匀，无霉变
色泽	棕色至深褐色
气味	具有菜籽磷脂油固有的气味，无异味

4.2 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目		指标
水分及挥发物/%	≤	1.0
酸价（以KOH计）/（mg/g）	≤	80.0
己烷不溶物/%	≤	8.0
丙酮不溶物/%	≥	40.0
过氧化值/（mmol/kg）	≤	5.0
溶剂残留量/（mg/kg）	≤	20.0
粗脂肪/%	≥	80.0
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤	3.0
铅（Pb）/（mg/kg）	≤	10.0

5 试验方法

5.1 外观、色泽、气味

取适量样品置于洁净透明的玻璃器皿中，在明亮的自然光线下，观察其状态是否呈塑状或黏稠状、质地是否均匀、表面是否发霉、色泽是否呈棕色至深褐色；嗅气味是否具有菜籽磷脂油固有的气味、是否有异味。

5.2 水分及挥发物

按GB 5009.236规定的方法测定。

5.3 酸价、己烷不溶物、丙酮不溶物

按GB/T 23878规定的方法测定。

5.4 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法测定。

5.5 溶剂残留量

按GB 5009.262规定的方法测定。

5.6 粗脂肪

按GB/T 6433规定的方法测定，结果换算成百分比（%）。

5.7 总砷（以As计）

按GB 5009.11—2024中“第一篇 食品中总砷的测定 第一法 氢化物发生原子荧光光谱法”的规定测定。

5.8 铅（Pb）

按GB 5009.12—2023中“第一法 石墨炉原子吸收光谱法”的规定测定。

6 检验规则

6.1 组批

原料、工艺、设备和班次相同的产品为同一批次。

6.2 抽样

按GB/T 14699的规定执行。

6.3 出厂检验

每批产品出厂前应进行出厂检验，检验项目包括：感官要求、水分及挥发物、酸价、丙酮不溶物、粗脂肪。

6.4 型式检验

6.4.1 产品型式检验应在出厂检验合格的产品中抽取样品。

6.4.2 产品型式检验项目包括本文件第4章规定的所有项目。

6.4.3 产品型式检验应在下列情况下进行：

- 新产品的试制定型鉴定；
- 正式生产后，如材料及生产工艺有较大改变，有可能影响产品质量时；
- 正式生产过程中，每年至少进行一次型式检验；
- 产品长期停产后，恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 国家市场监管机构提出进行型式检验要求时。

6.5 判定规则

6.5.1 检验结果全部符合本文件要求时，判定该批次产品为合格品。

6.5.2 若检验结果有一项指标不符合本文件要求时，应加倍抽样进行复验，复验结果仍有一项指标不符合本文件要求时，则整批产品判为不合格品。

7 标签、包装、运输和贮存

7.1 标签

标签内容包括但不限于：

- 产品名称；
- 执行标准；
- 生产厂家；
- 生产地址；
- 生产日期及有效期。

7.2 包装

包装应清洁、干燥、密封良好、防潮，内表面无锈蚀等影响菜籽磷脂油质量的因素。每件产品的包装净含量可根据客户要求而定。

7.3 运输

运输工具应洁净，运输过程中应避光、防潮、防高温、防止包装破损，不应与有毒有害的物质或其他有污染物品混装、混运。

7.4 贮存

本品应贮存于干燥、通风良好、无直接阳光曝晒处，注意包装密封性良好，避免贮存于高温环境。

中华人民共和国团体标准

菜籽磷脂油

T/GXAS 860—2024

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究