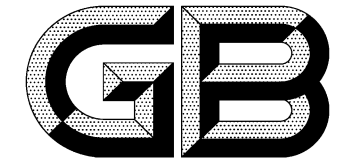


ICS 67.200.10
X 14



中华人民共和国国家标准

GB 1535—2003
代替 GB 1535—1986

GB 1535—2003

大豆油

Soya bean oil

中华人民共和国
国家标准
大豆油
GB 1535—2003

*

中国标准出版社出版
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售

*

开本 880×1230 1/16 印张 3/4 字数 15 千字

2004年8月第二版 2004年8月第四次印刷

印数 2 101—3 100

*

书号: 155066·1-20661 定价 10.00 元

网址 www.bzcb.com

版权专有 侵权必究

举报电话:(010)68533533



GB 1535-2003

2003-11-11 发布

2004-05-01 实施

中华人民共和国
国家质量监督检验检疫总局 发布

- 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。
- 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“大豆油”的产品均应符合本标准。
- 8.1.2 转基因大豆油要按国家有关规定标识。
- 8.1.3 压榨大豆油、浸出大豆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、贮存和运输

9.1 包装

应符合 GB/T 17374 及国家的有关规定和要求。

9.2 贮存

应贮存于阴凉、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。

前 言

本标准 5.2 中的表 1、表 2 的部分指标、5.4 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 1535—1986《大豆油》的修订。

本标准与 GB 1535—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;
- 根据大豆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。

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 1535—1986《大豆油》。

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、黑龙江九三油脂(集团)责任有限公司、广东丰源粮油工业有限公司。

本标准主要起草人:唐瑞明、龙伶俐、薛雅琳、陈燕、徐霞、卞清德、张旭东。

本标准所代替标准的两次版本发布情况为:GB 1535—1986。

花生酸	C _{20:0}	0.1~0.6
花生一烯酸	C _{20:1}	ND~0.5
花生二烯酸	C _{20:2}	ND~0.1
山嵛酸	C _{22:0}	ND~0.7
芥酸	C _{22:1}	ND~0.3
木焦油酸	C _{24:0}	ND~0.5

注 1: 上列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 大豆原油质量指标见表 1。

表 1 大豆原油质量指标

项 目	质量 指 标
气味、滋味	具有大豆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(KOH)/(mg/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 压榨成品大豆油、浸出成品大豆油质量指标见表 2。

表 2 压榨成品大豆油、浸出成品大豆油质量指标

项 目		质量 指 标			
		一级	二级	三级	四级
色泽	(罗维朋比色槽 25.4 mm) ≤	—	—	黄 70 红 4.0	黄 70 红 6.0
	(罗维朋比色槽 133.4 mm) ≤	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	具有大豆油固有的气味和滋味, 无异味	具有大豆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(KOH)/(mg/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, 红色值的增加小于 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	

大 豆 油

1 范围

本标准规定了大豆油的术语和定义、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大豆油、浸出成品大豆油和大豆原油。

大豆原油的质量指标仅适用于大豆原油的贸易。

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, 鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。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/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法

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 酸价和酸度测定(GB/T 5530—1998, eqv ISO 660:1983)

GB/T 5531 植物油脂检验 加热试验

GB/T 5532 植物油碘价测定(GB/T 5532—1995, neq ISO 3961:1989)

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(GB/T 5534—1995, idt ISO 3657:1988)

GB/T 5535 植物油脂检验 不皂化物测定

GB/T 5538 油脂过氧化值测定(GB/T 5538—1995, eqv ISO 3960:1977)

GB/T 5539 植物油脂检验 油脂定性试验

GB 7718 食品标签通用标准

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 17376—1998, eqv ISO 5509:1978)

GB/T 17377 动植物油脂 脂肪酸甲酯的气相色谱分析(GB/T 17377—1998, eqv ISO 5508:1990)

GB/T 17756—1999 色拉油通用技术条件

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

压榨大豆油 **pressing soya bean oil**