

# T/NMSP

## 内蒙古标准发展促进会团体标准

T/NMSP. MZB01. 08-2023

### “蒙”字标农产品认证要求 内蒙古亚麻籽油

“Nei Meng Gu Brand” Certification requirements of forest and grass  
product  
-Inner Mongolia linseed Oil

2023-02-13 发布

2023-02-13 实施



# 目 次

前言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	2
4 认证要求 .....	2
4.1 原料地域要求 .....	2
4.2 原料产地环境要求 .....	2
4.3 品种选择 .....	2
4.4 原料种植技术要求 .....	2
4.5 加工要求 .....	3
4.6 质量要求 .....	4
4.7 食品安全要求 .....	4
4.8 包装、标志和标识要求 .....	5
4.9 贮存要求 .....	5
4.10 运输要求 .....	5
4.11 记录与文件管理 .....	5
5 认证规则、程序及评价方法 .....	5

## 前 言

本文件按照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。

本文件由内蒙古标准发展促进会提出并归口。

本文件起草单位：内蒙古自治区质量和标准化研究院、内蒙古丰吉妙农业产品科技开发有限公司、内蒙古格琳诺尔生物股份有限公司、内蒙古蒙花生物科技有限责任公司。

本文件主要起草人：王斌、李世繁、张博尧、岳永祥、张珂睿、沈星宇、王嘉睿、徐静、赵梦莎、高飞、郭艳花、候吉瑞、徐慧、班继东、张建国。

# “蒙”字标农产品认证要求

## 内蒙古亚麻籽油

### 1 范围

本文件规定了内蒙古亚麻籽油“蒙”字标的认证要求、规则、程序和评价方法。  
本文件适用于内蒙古亚麻籽油“蒙”字标认证和监督管理。

### 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/T 191 包装储运图示标志
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- 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 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- 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 5009.271 食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定
- GB 5084 农田灌溉水质标准
- GB/T 5494 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验
- 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/T 6388 运输包装收发货标志
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8321 农药合理使用准则
- GB 8955 食品安全国家标准 食用植物油及其制品生产卫生规范
- GB/T 14489.1 油料水分及挥发物含量测定
- GB 15618 土壤环境质量农用地土壤污染风险管控标准（试行）
- GB/T 15681 亚麻籽
- 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 19641 食品安全国家标准 食用植物油料
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

NY/T 391 绿色食品产地环境质量  
 NY/T 393 绿色食品农药使用准则  
 NY/T 394 绿色食品 肥料使用准则

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

内蒙古亚麻籽油 Inner Mongolia linseed oil

以内蒙古区域内种植的亚麻籽为原料,采用冷榨或热榨工艺压榨制取的并符合本文件质量要求的成品油。

#### 3.2

冷榨亚麻籽油 cold pressed linseed oil

在室温(或低温)下,亚麻籽原料不经高温蒸炒,对油料进行一次压榨的工艺过程。与热榨相比,其人榨温度较低(65℃以下直至是室温),但饼中残油相对较高。

#### 3.3

热榨亚麻籽油(胡麻油) hot pressed linseed oil (sesame oil)

胡麻籽(亚麻籽)经传统工艺炒制后,采用压榨工艺制取的食用油。

### 4 认证要求

#### 4.1 原料地域要求

4.1.1 内蒙古自治区行政区域内生态环境良好、无污染的地区,远离工矿区、公路铁路干线和生活区,避开污染源。

4.1.2 产地应距离公路、铁路、生活区 50 m 以上,距离工矿企业 1 km 以上。

4.1.3 宜选在海拔 1100 m~2200 m 的高纬度温差大的高寒地区种植。

#### 4.2 原料产地环境要求

全生育期日照时数 $\geq 1300$  h,  $\geq 10$ ℃活动积温 $1800$ ℃以上,年降水量在 $300$  mm~ $500$  mm。

##### 4.2.1 空气质量要求

空气质量应符合NY/T 391的规定。

##### 4.2.2 灌溉水质要求

灌溉水质应符合GB 5084的规定。

##### 4.2.3 土壤质量要求

土壤环境质量应符合GB 15618的规定。

#### 4.3 品种选择

选用通过国家非主要农作物品种登记,抗性强、品质优良的胡麻品种。

#### 4.4 原料种植技术要求

##### 4.4.1 选地、整地

选用平整、无盐碱斑块中等肥力土地。

#### 4.4.2 播种

##### 4.4.2.1 适时早播

5cm~10cm表土层土壤温度稳定在5℃以上为播种适期。

##### 4.4.2.2 施肥

施肥应符合NY/T 394 A级的规定。

#### 4.4.3 病虫害防治

病虫害防治应符合GB/T 8321和NY/T 393 A级的规定。

#### 4.4.4 收获

全田所有植株蒴果变褐色，种子呈固有光泽，摇动植株沙沙作响时，即可收获，应采用机械脱粒。

#### 4.5 加工要求

##### 4.5.1 原料要求

亚麻籽粒饱满、无霉变、无杂质，色泽气味正常。亚麻籽质量要求应符合GB 19641、GB/T 15681和表1的规定。

表1 亚麻籽质量要求

项目	指标	检验方法
杂质 (%)	≤2.0	GB/T 5494
水分 (%)	≤9.0	GB/T 14489.1
粗脂肪含量 (%)	≥43.0	GB 5009.6
亚麻酸含量 (%)	≥53.0	GB 5009.168

##### 4.5.2 加工卫生要求

加工过程卫生要求应符合GB 8955的规定。

##### 4.5.3 加工技术要求

###### 4.5.3.1 冷榨工艺

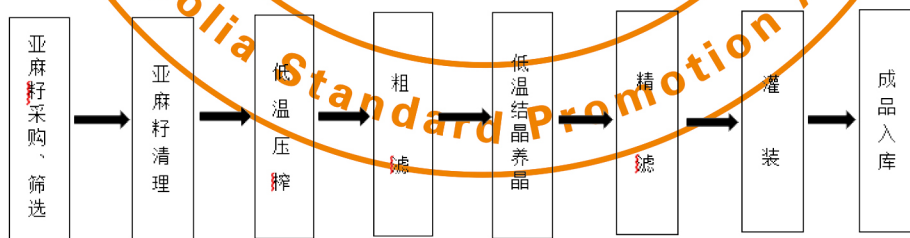


图1 亚麻籽油冷榨工艺流程图

###### 4.5.3.2 热榨工艺

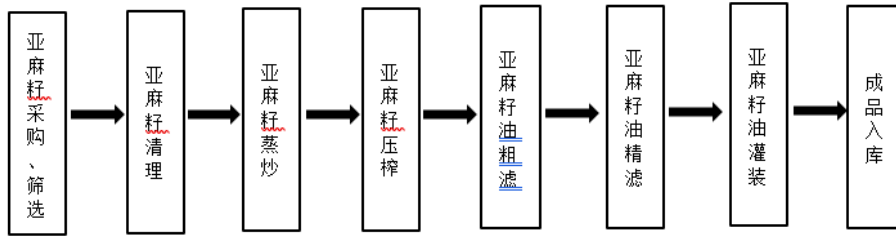


图2 亚麻籽油热榨工艺流程图

## 4.6 质量要求

### 4.6.1 特征指标要求

基本组成和主要参数应符合表2的规定。

表 2 基本组成和主要参数

项目	指标		检测方法
	冷榨	热榨	
折光指数 $n_{20}$	1.4785~1.4840		GB/T 5527
相对密度 ( $d_{2020}$ )	0.9276~0.9382		GB/T 5526
碘值 (以I <sub>2</sub> 计) (g/100g)	165~208		GB/T 5532
皂化物 (以KOH计) (mg/g)	188~195		GB/T 5534
主要脂肪酸组成 /%	棕榈酸 (C16:0)	4.9~7.9	GB 5009.168
	硬脂酸 (C18:0)	4.9~7.0	
	油酸 (C18:1)	17.0~30.0	
	亚油酸 (C18:2)	16.0~20.0	
	$\alpha$ -亚麻酸 (C18:3)	53.0~70.0   48.0~70.0	

### 4.6.2 感官要求

感官要求应符合GB 2716和表3的规定。

表 3 感官要求

项目	要求	检测方法
色泽	呈浅黄色至棕红色，色泽均匀	GB/T 5009.37
气味、滋味	具有亚麻籽油特有的气味和滋味，无异味	GB/T 5525
透明度	澄清液体	
杂质	无正常视力可见外来异物	

### 4.6.3 质量指标要求

质量指标应符合表4的规定。

表 4 质量指标

项目	指标		检测方法
	冷榨	热榨	
水分及挥发物/ (%)	$\leq 0.15$		GB 5009.236
不溶性杂质/ (%)	$\leq 0.02$		GB/T 15688
酸价 (KOH) / (mg/g)	$\leq 1.0$	$\leq 2.0$	GB 5009.229

## 4.7 食品安全要求



4.7.1 污染物应符合 GB 2762 和表 5 的规定。

表 5 铅限量

项目	指标	检验方法
铅（以Pb计）（mg/kg）	≤0.04	GB 5009.12

4.7.2 真菌毒素应符合 GB 2761 的规定。

4.7.3 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.7.4 食品添加剂使用应符合 GB 2760 的规定。

4.7.5 塑化剂最大残留量应符合表 6 的规定

表 6 塑化剂最大残留量

项目	指标	检验方法
邻苯二甲酸二（ $\alpha$ -乙基己酯）（mg/kg）	≤1.5	GB 5009.271
邻苯二甲酸二异壬酯（mg/kg）	≤9.0	
邻苯二甲酸二丁酯（mg/kg）	≤0.3	

4.7.6 亚麻籽油中不得掺有其他食用油；不得添加任何香精和香料。

#### 4.8 包装、标志和标识要求

4.8.1 销售包装应符合 GB/T 17374 的要求。

4.8.2 包装储运图示标志符合 GB/T 191 的要求。

4.8.3 “内蒙古亚麻籽油”或“内蒙古胡麻油”标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

4.8.4 运输包装上的图形标志应符合 GB/T 191 和 GB/T 6388 的规定。

4.8.5 包装上有关认证标志和商标等的印刷、加贴应符合有关法规及标准要求。

4.8.6 “蒙”字标产品专用标识的使用应符合“蒙”字标认证的规定。

#### 4.9 贮存要求

产品应贮存在阴凉、干燥、通风良好的避光处，包装箱不直接接触地面，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀等物品同库贮存。

#### 4.10 运输要求

4.10.1 运输工具应清洁、卫生；产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

4.10.2 搬运时应轻拿轻放，严禁摔扔、撞击、挤压。

4.10.3 运输时应有遮盖物，避免日晒、雨淋、污染和标签脱落，防止受热、受潮及撞击。

#### 4.11 记录与文件管理

4.11.1 生产者应建立亚麻籽油原料品种名称、种子来源、田间管理等种植过程的记录，并注明地块，面积和种植者信息，涉及种子质量等质量要求指标，由供方提供相应的检验报告。

4.11.2 加工要求的记录与文件管理应符合 GB 8955 的规定。

### 5 认证规则、程序及评价方法

“蒙”字标产品认证规则、程序及评价方法按照内蒙古自治区市场监督管理局“蒙”字标认证相关要求执行。

