

ICS 67.200.10

CCS X 14

T/NMSP

内蒙古标准发展促进会团体标准

T/NMSP.MZB 01.11—2023

“蒙”字标农产品认证要求 呼伦贝尔芥花油

“Nei Meng Gu Brand” Certification requirements of agricultural
products—Hulunbuir Hulola-oil

2023 - 02 - 13 发布

2023 - 02 - 13 实施

内蒙古标准发展促进会 发布

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、呼伦贝尔农垦食品集团有限公司、呼伦贝尔农垦集团有限公司、满洲里市应急管理局。

本文件主要起草人：张琦、苏布道、李文洁、刘媛杰、王亚楠、任膺洁、韩晓雷、由美霞、敖其尔、党智巍、武玉梅、董文斌、乌兰、朱晓东、杨海霞、吴玉苹、王娜、尚逸洋、于海燕。

“蒙”字标农产品认证要求

呼伦贝尔芥花油

1 范围

本文件规定了呼伦贝尔芥花油“蒙”字标的认证要求、规则、程序和评价方法。
本文件适用于呼伦贝尔芥花油“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/T 1536 菜籽油
- 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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并(a)芘的测定
- GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
- GB 5009.82 食品安全国家标准 食品中维生素A、D、E的测定
- 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 5009.271 食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定
- GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
- 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 5531 粮油检验 植物油脂加热试验
- 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(所有部分) 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 11762-2006 油菜籽
- GB/T 14488.1 植物油料 含油量测定
- GB/T 14489.1 油料 水分及挥发物含量测定
- GB/T 15671 农作物薄膜包衣种子技术条件
- 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/T 20795 植物油脂烟点测定
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
GB/T 35877 粮油检验 动植物油脂冷冻试验
NY/T 393 绿色食品 农药使用准则
NY/T 1582 油菜籽中硫代葡萄糖苷的测定 高效液相色谱法
DB15/T 2341 呼伦贝尔芥花油原料产地环境要求
DB15/T 2342 呼伦贝尔双低油菜品种选择要求
DB15/T 2343 呼伦贝尔双低油菜栽培技术规程
DB15/T 2344 呼伦贝尔芥花油原料收储技术规程
DB15/T 2345 呼伦贝尔芥花油生产加工技术规程

3 术语和定义

DB15/T 2342和DB15/T 2345界定的术语和定义适用于本文件。

4 认证要求

4.1 原料地域

内蒙古自治区呼伦贝尔市现辖行政区域内生态环境良好、无污染的适宜双低油菜生长的地区。

4.2 原料产地环境

4.2.1 气候要求

主产区种植季气温大于等于10℃有效积温1900℃~2300℃，年平均温度-5℃~2℃，年日照时数为2500h~3100h，年降水量在300mm~500mm。

4.2.2 空气质量

应符合DB15/T 2341的规定。

4.2.3 土壤环境质量

应符合DB15/T 2340的规定。

4.3 原料生产要求

4.3.1 品种要求

应符合DB15/T 2342的规定。

4.3.2 种植要求

4.3.2.1 种子处理

使用符合GB/T 15671规定的种衣剂进行种子包衣处理。

4.3.2.2 种子质量

应符合DB15/T 2343的规定。

4.3.2.3 选地

选择前茬为禾本科作物的地块为佳，不应重茬。

4.3.2.4 播种

地温稳定通过6℃~7℃时开始机械播种。

4.3.2.5 肥料施用

应符合DB15/T 2343的规定。

4.3.2.6 病虫害防治

病虫害防治和使用应符合以下规定：

- a) 主要病害、虫害防治使用的农药应符合 NY/T 393 A 级的规定；
- b) 除草剂应符合 GB/T 8321（所有部分）的规定。

4.3.2.7 收获

采用分段式割晒、拾禾或联合收获的方式，完成收割、脱粒、清选、烘干程序后，收获归仓。

4.3.2.8 收储

收储要求按照DB15/T 2344执行。

4.4 芥花油加工要求

4.4.1 原料质量要求

应符合 GB 19641和表1的规定。

表1 原料品质要求

项目	指标	检测方法
色泽气味	正常	GB/T 5492
水分 (%)	≤8.0	GB/T 14489.1
杂质 (%)	≤3.0	GB/T 5494
硫甙含量 (μmol/g)	≤30.0	NY/T 1582
芥酸含量 (%)	≤2.0	GB 5009.168
生芽粒 (%)	≤2.0	GB/T 5494
热损伤粒 (%)	≤1.0	GB/T 11762附录A
未熟粒 (%)	≤6.0	GB/T 11762附录A
含油量 (标准水计) (%)	≥38.0	GB/T 14488.1

4.4.2 加工卫生要求

加工过程的卫生要求应符合GB 8955的规定。

4.4.3 加工技术要求

应符合DB15/T 2345的规定。

4.5 芥花油质量要求

4.5.1 感官要求

产品感官要求应符合GB 2716和表2的规定。

表2 感官要求

项目	指标		检测方法
	压榨油	浸出油	
色泽	淡黄色至浅黄色	淡黄色至浅黄色	GB/T 5009.37
气味、滋味	具有芥花油固有的香味和滋味，无异味	无异味、口感好	GB/T 5525
透明度 (20℃)	澄清、透明	澄清、透明	GB/T 5525

4.5.2 基本组成和主要物理参数

应符合GB/T 1536和表3的规定。

表3 芥花油主要组成及特性

项目	指标	检测方法	
主要脂肪酸组成 (%)	硬脂酸 (C _{18:0})	0.8~3.0	GB 5009.168
	油酸 (C _{18:1})	60.0~70.0	
	亚油酸 (C _{18:2})	17.0~30.0	
	亚麻酸 (C _{18:3})	7.5~14.0	
	芥酸 (C _{22:1})	ND~2.0	

4.5.3 质量指标

成品芥花油质量指标应符合表4的要求。

表4 质量指标

项目	指标		检测方法
	压榨油	浸出油	
水分及挥发物 (%)	≤0.05	≤0.05	GB 5009.236
不溶性杂质 (%)	≤0.05	≤0.05	GB/T 15688
酸价 (KOH) (mg/g)	≤1.0	≤0.40	GB 5009.229
过氧化值 (g/100g)	≤0.125	≤0.125	GB 5009.227
加热试验 (280℃)	无析出物, 油色不得变深	—	GB/T 5531
冷冻试验 (0℃储藏5.5h)	—	澄清、透明	GB/T 35877
烟点 (℃)	—	≥210	GB/T 20795
溶剂残留量 (mg/kg)	—	不得检出	GB 5009.262
注: 划有“—”者不做检测。			

4.5.4 营养指标

应符合表5的要求。

表5 营养指标

项目	指标	检验方法
总维生素E (mg/kg)	>450	GB 5009.82

4.5.5 污染物限量

应符合GB 2762和表6的规定。

表6 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅 (以Pb计) (mg/kg)	≤0.08	GB 5009.12
总砷 (以As计) (mg/kg)	≤0.06	GB 5009.11
苯并[a]芘 (μg/kg)	≤8.0	GB 5009.27

4.5.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761和表7的规定。

表7 真菌毒素限量

项目	指标	检验方法
黄曲霉毒素B ₁ (μg/kg)	≤5.0	GB 5009.22

4.5.7 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.5.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.5.9 塑化剂最大残留量

应符合表8的规定。

表8 塑化剂最大残留量

项目	指标	检测方法
邻苯二甲酸二(a-乙基己酯) DEHP (mg/kg)	≤1.5	GB 5009.271
邻苯二甲酸二异壬酯 (DINP) (mg/kg)	≤9.0	
邻苯二甲酸二正丁酯 (DBP) (mg/kg)	≤0.3	

4.6 包装、标志和标识

4.6.1 包装

4.6.1.1 销售包装应符合 GB/T 17374 及国家有关规定。

4.6.1.2 包装储运图示标志符合 GB/T 191 的规定。

4.6.2 标志和标识

4.6.2.1 “呼伦贝尔芥花油”标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

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

4.6.2.3 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。

4.6.2.4 “蒙”字标产品专用标识的使用应符合“蒙”字标认证的规定。

4.7 贮存

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，不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀等物品同库贮存。

4.8 运输

4.8.1 运输工具应清洁、卫生，产品不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

4.8.2 搬运时应轻拿轻放，严禁摔扔、撞击、挤压。

4.8.3 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。

4.8.4 散装运输应符合 GB/T 30354 的有关规定和要求。

4.9 记录与文件管理

4.9.1 生产者应建立芥花油原料品种名称、种子来源、种植要求等种植过程的记录，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。

4.9.2 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、程序和评价方法

“蒙”字标产品认证规则、程序和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。