

# T/NMSP

## 内蒙古标准发展促进会团体标准

T/NMSP.MZB 01.20—2023

### “蒙”字标农产品认证要求 河套葵花籽油

“Nei Meng Gu Brand” Certification requirements of agricultural  
products-Hetao sunflower oil

2023-02-13 发布

2023-02-13 实施



## 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、内蒙古河套油脂有限公司。

本文件主要起草人：姚继红、李文洁、张琦、朱晓春、柳菊香、苏布道、王春生、张超、斯庆图娅、王路、唐文洁、吴玉苹、鲍孟德、李彦男、黄菊、马欢。



# “蒙”字标农产品认证要求 河套葵花籽油

## 1 范围

本文件规定了河套葵花籽油“蒙”字标的认证要求、规则、程序和评价方法。  
本文件适用于河套葵花籽油“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 4407.2 经济作物种子 第2部分：油料类
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- 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 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 5526 植物油脂检验 比重测定法
- 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 10464 葵花籽油
- GB 15618 土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准
- 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
- GB/T 35877 粮油检验 动植物油脂冷冻试验

- 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
- DB15/T 2778 河套食用向日葵产地环境要求

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

**河套葵花籽油 Hetao sunflower oil**

以内蒙古自治区河套灌区种植的油用向日葵籽粒为原料，经加工生产的符合本文件、供人直接食用的油品。

### 4 认证要求

#### 4.1 原料地域

内蒙古自治区河套灌区生态环境良好、水源充足、避开污染源，适宜油用向日葵生长的地区。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。

#### 4.2 原料产地环境

##### 4.2.1 空气质量

应符合DB15/T 2778的规定。

##### 4.2.2 农田灌溉水质

应符合DB15/T 2778的规定。

##### 4.2.3 土壤环境质量

应符合GB 15618的规定。

#### 4.3 原料生产要求

##### 4.3.1 品种要求

选择经过国家或自治区审认定、登记的高产、优质、抗病的适宜在河套灌区种植的油用向日葵品种，种子质量应符合GB 4407.2的规定。

##### 4.3.2 种植要求

###### 4.3.2.1 种子处理

种子包衣处理的种衣剂应符合GB/T 8321的规定。

###### 4.3.2.2 选地

选择质地疏松的壤土或沙壤土为佳，忌重茬。

###### 4.3.2.3 肥料施用

肥料施用应符合 NY/T 394 A 级的规定。

###### 4.3.2.4 病虫草害防治

病虫草害防治和使用应符合以下规定：

- a) 病害防治：农药应符合 NY/T 393 A 级的规定；
- b) 虫害防治：化学药剂防治应符合 NY/T 393 A 级的规定；虫害防控应采用频振式杀虫灯诱杀、诱虫板诱杀、性诱剂诱杀、天敌等环境友好型方式防治害虫；

c) 草害防治:化学除草要选用安全性好的除草剂,应符合 GB/T 8321 的规定。

#### 4.3.3 收获、贮藏要求

花盘背面变黄,苞叶变褐,茎秆黄褐色,叶片枯黄下垂或脱落,籽粒变硬时收获;收获后及时脱粒摊开晾晒;籽粒含水量小于11%时可入库储藏。

#### 4.4 葵花籽油加工要求

##### 4.4.1 原料质量要求

应符合GB 19641和表1的规定。

表1 原料质量要求

项目	指标	检测方法
色泽、气味	正常	GB/T 5492
含油率(%)	$\geq 39$	GB 5009.6
生霉粒(%)	$< 1.0$	GB/T 5494
杂质(%)	$\leq 1.5$	GB/T 5494
水分(%)	$< 11$	GB 5009.3

##### 4.4.2 加工卫生要求

应符合GB 8955的规定。

##### 4.4.3 加工技术要求

###### 4.4.3.1 压榨工艺

压榨工艺流程图如图1所示。



图1 压榨工艺流程图

###### 4.4.3.2 浸出工艺

浸出工艺流程图如图2所示。



图2 浸出工艺流程图

###### 4.4.3.3 精炼工艺

精炼工艺流程图如图3所示。

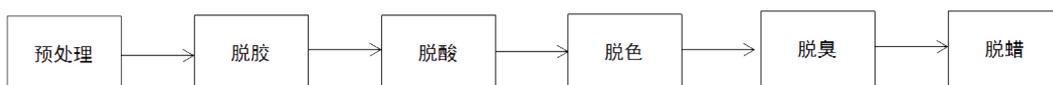


图3 精炼工艺流程图

##### 4.4.4 通用要求

生产者应根据自身工艺，配置适宜的设备设施，建立适宜的质量控制点和关键控制值，并保持其得到控制。

#### 4.5 葵花籽油质量要求

##### 4.5.1 基本组成和主要物理参数

应符合表2的规定。

表2 基本组成和主要物理参数

项目	指标	检测方法	
相对密度 ( $d_{20}^{20}$ )	0.918~0.923	GB 5526	
脂肪酸组成 (%)	豆蔻酸 (C <sub>14:0</sub> )	≤0.2	GB 5009.168
	棕榈酸 (C <sub>16:0</sub> )	5.0~7.6	
	棕榈油酸 (C <sub>16:1</sub> )	≤0.3	
	十七烷酸 (C <sub>17:0</sub> )	≤0.2	
	十七烷一烯酸 (C <sub>17:1</sub> )	≤0.1	
	硬脂酸 (C <sub>18:0</sub> )	2.7~6.5	
	油酸 (C <sub>18:1</sub> )	20.0~39.4	
	亚油酸 (C <sub>18:2</sub> )	58~74.0	
	亚麻酸 (C <sub>18:3</sub> )	≤0.3	
	花生酸 (C <sub>20:0</sub> )	0.1~0.5	
	花生一烯酸 (C <sub>20:1</sub> )	≤0.3	
	山嵛酸 (C <sub>22:0</sub> )	0.3~1.5	
	芥酸 (C <sub>22:1</sub> )	≤0.3	
二十二碳二烯酸 (C <sub>22:2</sub> )	≤0.3		
木焦油酸 (C <sub>24:0</sub> )	≤0.5		

##### 4.5.2 压榨葵花籽油质量指标

应符合表3的规定。

表3 压榨葵花籽油质量指标

项目	指标	检测方法
色泽	橙黄色至棕红色	GB 2716
透明度 (20℃)	澄清、透明	GB/T 5525
水分及挥发物含量 (%)	≤0.1	GB 5009.236
不溶性杂质含量 (%)	≤0.05	GB/T 15688
酸价 (KOH) (mg/g)	≤1.0	GB 5009.229
过氧化值 (g/100g)	≤0.19	GB 5009.227
溶剂残留量 (mg/kg)	不得检出	GB 5009.262

##### 4.5.3 浸出葵花籽油质量指标

应符合表4的规定。

表4 浸出葵花籽油质量指标

项目	指标	检测方法
色泽	橙黄色至棕红色	GB 2716
水分及挥发物含量 (%)	≤0.1	GB 5009.236
不溶性杂质含量 (%)	≤0.05	GB/T 15688
酸价 (KOH) (mg/g)	≤1.0	GB 5009.229
过氧化值 (g/100g)	≤0.19	GB 5009.227
溶剂残留量 (mg/kg)	不得检出	GB 5009.262
加热试验 (280℃)	无析出物，允许油色变浅或不变	GB/T 5531
冷冻试验 (0℃储藏5.5h)	澄清透明	GB/T 35877

#### 4.5.4 营养指标

应符合表5的规定。

表5 营养指标

项目	指标	检测方法
亚油酸 (C <sub>18:2</sub> ) (%)	>60	GB 5009.168
维生素E (mg/100g)	>50	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	检测方法
苯并[a]芘 (μg/kg)	≤7.0	GB 5009.27
铅 (以Pb计) (mg/kg)	≤0.06	GB 5009.12
总砷 (以As计) (mg/kg)	≤0.06	GB 5009.11

#### 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	检测方法
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> (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

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、标志与标识

##### 4.6.1 包装

应符合GB/T 17374的规定。

##### 4.6.2 标志与标识

4.6.2.1 “河套葵花籽油”标签应符合GB 7718和GB 28050的要求。

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、运输

应符合 GB/T 10464 的要求。

#### 4.8 记录与文件管理

4.8.1 生产者应建立种子来源、品种名称、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，涉及籽粒质量等质量要求指标，由供方提供相应的检验报告。

4.8.2 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。

---