

中华人民共和国国家标准

GB/T 17757—1999

前 言

本标准是基于我国油脂精炼设备及生产现状,同时结合我国人民对高级食用油的基本要求而制定的。

本标准制定的高级烹调油通用技术条件泛指以食用油类所制成的高级烹调油产品通用标准。

本标准制定的高级烹调油通用技术条件,是对生产和经营的高级烹调油的最基本的技术要求,同时也是高级烹调油产品所要达到的最基本的质量要求。

本标准是制定各种高级烹调油产品标准的基础标准。各单一品种的高级烹调油产品,除执行本标准外,还应按对应品种的特性,制定单一品种的产品标准。

本标准由中华人民共和国国内贸易部提出。

本标准由国内贸易部商办工业司归口。

本标准起草单位:国内贸易部西安油脂科学研究设计院。

本标准主要起草人:谢阶平、鲍元奇、孟桔。

1 范围

本标准规定了高级烹调油的定义、技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等要求。

本标准适用于各类食用植物油制成的高级烹调油。

2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

- GB 2760—1996 食品添加剂使用卫生标准
- GB/T 5524—1985 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—1985 植物油脂检验 比重测定法
- GB/T 5527—1985 植物油脂检验 折光指数测定法
- GB/T 5528—1995 植物油脂水分及挥发物含量测定
- GB/T 5529—1985 植物油脂检验 杂质测定法
- GB/T 5530—1998 动植物油脂 酸价和酸度测定
- GB/T 5532—1995 植物油碘价测定
- GB/T 5534—1995 动植物油脂皂化值测定
- GB/T 5535.1—1998 动植物油脂 不皂化物测定 第1部分:乙醚提取法(第一方法)
- GB/T 5535.2—1998 动植物油脂 不皂化物测定 第2部分:己烷提取快速法
- GB/T 5538—1995 油脂过氧化值测定
- GB 7718—1994 食品标签通用标准
- GB 15197—1994 精炼食用植物油卫生标准
- GB/T 17374—1998 食用植物油销售包装
- GB/T 17756—1999 色拉油通用技术条件

3 定义

本标准采用下列定义。

高级烹调油 high grade cooking oil

植物毛油经精炼成气味、滋味良好、色浅、高烟点的油脂产品,适用于烹调和其他需要较高质量油脂的场合。

4 技术要求

4.1 特征指标:相对密度、折光指数、碘价、皂化价、不皂化物。

对于明示某单一品种的高级烹调油的特征指标,应符合对应油脂品种标准的规定。

4.2 质量指标见表 1。

表 1

项 目	指 标
透明度	澄清、透明
气味、滋味	气味,口感良好
色泽(罗维朋比色槽 133.4 mm)	Y35 R4.0
水分及挥发物, %	0.05
杂质, %	0.05
酸价, mgKOH/g	0.30
过氧化值, meq/kg	10
烟点, C	205

4.3 卫生指标:按 GB 15197 的要求执行。

4.4 本产品中添加抗氧化剂及其他添加剂应符合 GB 2760 的要求。

4.5 本产品中不得掺有非食用油、矿物油等。

5 试验方法

5.1 相对密度:按 GB/T 5526 规定的方法测定。

5.2 折光指数:按 GB/T 5527 规定的方法测定。

5.3 碘价:按 GB/T 5532 规定的方法测定。

5.4 皂化价:按 GB/T 5534 规定的方法测定。

5.5 不皂化物:按 GB/T 5535.1~5535.2 规定的方法测定。

5.6 透明度:按 GB/T 5525—1985 中第 1 章规定的方法测定。

5.7 气味、滋味:按 GB/T 5525—1985 中第 3 章规定的方法测定。

5.8 色泽:按 GB/T 5525—1985 中第 2 章规定的方法测定。

5.9 水分及挥发物:按 GB/T 5528 规定的方法测定。

5.10 杂质:按 GB/T 5529 规定的方法测定。

5.11 酸价:按 GB/T 5530 规定的方法测定。两次测定允许差不超过 0.04 mg KOH/g, 求其平均数, 即为测定结果, 测定结果取小数点后第二位。

5.12 过氧化值:按 GB/T 5538 规定的方法测定。

5.13 烟点:按 GB/T 17756—1999 中附录 B(标准的附录)的方法测定。

5.14 卫生指标的测定:按国家规定的有关卫生标准方法执行。

6 检验规则

6.1 抽样:抽取检验用样品必须具有代表性。通过抽样检验能够真实地反映该批产品的质量状况。

6.1.1 标准食用油桶(200 L)装、油池、油罐、车槽装抽样方法按 GB/T 5524 的要求执行。

6.1.2 小包装检验样品的抽样方法:在库房的对称位置随机抽取同批小包装油(500 mL~5 L 装)各 1 桶(瓶);在市场货架随机抽取同批小包装油 1 桶(瓶)。抽取检验样品,摇匀,分别取检验用样品。

- 6.2 产品出厂(交货)必须按第4章进行出厂交收检验,其中卫生指标允许定期抽检。检验样品应妥善保存一个月,以备复验。
- 6.3 设备初次生产或停产六个月以上恢复生产时要对产品进行型式检验。
- 6.4 产品质量在保质期内应符合第4章的技术要求。当对产品质量发生异议时,样品应提交国家公认的权威仲裁检验机构进行检验,结果以仲裁检验结果为准。
- 6.5 判定规则:在检验结果中有一项不合格,就不能使用高级烹调油的名称。
- 6.6 卫生指标检验不符合GB 15197规定的,禁止生产与销售。

7 标志、标签、包装、运输和贮存

- 7.1 标签应符合GB 7718的规定及要求。
 - 7.2 销售包装应符合GB/T 17374的规定及要求。
 - 7.3 包装容器及包装材料应符合国家有关卫生标准的规定和要求。
 - 7.4 包装容器必须专用、清洁、干燥和密封,应符合食品卫生和安全要求。
 - 7.5 产品应贮存于阴凉、干燥和避光处。不得与有害有毒物品同库存放。
 - 7.6 运输要注意安全,防止日晒、雨淋、渗漏、污染和标签脱落。散装运输要用专车,保持车辆清洁、卫生。
-

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
高级烹调油通用技术条件

GB/T 17757—1999

*

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:68522112

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
版权专有 不得翻印

*

开本 880×1230 1/16 印张 1/2 字数 6 千字

1999 年 8 月第一版 1999 年 8 月第一次印刷

印数 1—1 500

*

书号: 155066·1-16030 定价 8.00 元

*

标 目 380—33



GB/T 17757-1999