

T/NMSP

内蒙古标准发展促进会团体标准

T/NMSP. MZB01.60—2025

“蒙”字标农产品认证要求 呼伦贝尔冷榨大豆油

"Nei Meng Gu Brand" certification requirements of agricultural
products—Hulunbuir cold pressed soybean oil

2025 – 01 – 21 发布

2025 – 01 – 21 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、呼伦贝尔市农牧科学研究所、阿荣旗亿隆粮油加工有限公司。

本文件主要起草人：张琦、乔丽莎、苏布道、敖其尔、孙杰、李谭芳、高中立、冯雷、孙如建、张玉林、孙殿权。

“蒙”字标农产品认证要求 呼伦贝尔冷榨大豆油

1 范围

本文件规定了呼伦贝尔冷榨大豆油“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冷榨大豆油“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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB/T 3543.1 农作物种子检验规程 总则
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
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/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 5009.227 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 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法
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 动植物油脂 相对密度的测定
GB/T 5531 粮油检验 植物油脂加热试验
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
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

呼伦贝尔冷榨大豆油 Hulunbuir cold pressed soybean oil

以内蒙古自治区呼伦贝尔行政区域内种植大豆为原料，通过低温压榨制取而成的可食用的油品。

4 认证要求

4.1 原料地域

内蒙古自治区呼伦贝尔市境内生态环境良好、无污染，适宜大豆生长的地区。

4.2 产地环境

4.2.1 空气质量

应符合NY/T 391的规定。

4.2.2 灌溉水水质

应符合NY/T 391的规定。

4.2.3 土壤质量

应符合NY/T 391的规定。

4.3 种植要求

4.3.1 品种及种子质量

通过国家、内蒙古自治区审定或在内蒙古自治区引种备案，适宜内蒙古自治区呼伦贝尔市种植的大豆品种。种子质量应符合表1的规定。

表1 种子质量指标

项目	指标	检测方法
品种纯度 (%) \geq	98.0	GB/T 3543.1
净度 (%) \geq	99.0	
发芽率 (%) \geq	85	
水分 (%) \leq	12.0	

4.3.2 选地

选择土层深厚、疏松、保水保肥较好的地块，合理轮作倒茬。

4.3.3 施肥

肥料使用应符合NY/T 394 A级的规定。

4.3.4 病虫害防治

农药使用应符合NY/T 393 A级的规定。

4.3.5 收获

大豆进入人工收获或机械收获适宜时期后，及时进行收获。

4.4 生产加工要求

4.4.1 原料

大豆质量应符合GB 19641和表2的规定。

表2 原料质量指标

项目	指标	检测方法
----	----	------

完整粒率(%) ≥		95.0	GB/T 5491
损伤粒率(%)	合计 ≤	4.0	
	其中:热损伤粒≤	0.2	
杂质(%) ≤		1.0	GB/T 5494
水分(%) ≤		13.0	GB 5009.3

4.4.2 加工工艺

加工工艺流程如图 1 所示。

原料验收→清理→烘干→去皮（或不去皮）→低温压榨（≤65℃）→沉淀→清油分离→精滤→灌装→包装

图 1 加工工艺流程

4.4.3 加工过程

应符合GB 8955的规定。

4.5 产品质量要求

4.5.1 基本组成和主要物理参数

应符合表3的规定。

表 3 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 ）		0.920~0.925	GB/T 5526
主要脂肪酸组成(%)	豆蔻酸（C14：0）≤	0.1	GB 5009.168
	棕榈酸（C16：0）	8.0~13.5	
	硬脂酸（C18：0）	2.0~5.4	
	油酸（C18：1）	17.0~30.0	
	亚油酸（C18：2）	48.0~59.0	
	亚麻酸（C18：3）	4.2~11.0	

4.5.2 感官

应符合表4的规定。

表 4 感官要求

项目	指标	检测方法
色泽	淡黄色至橙黄色	GB/T 5009.37
透明度（20℃）	澄清、透明	GB/T 5525
气味、滋味	具有大豆油固有的气味和滋味，无异味	GB/T 5525

4.5.3 质量指标

应符合表5的规定。

表 5 质量指标

项目	指标	检测方法
水分及挥发物含量(%) ≤	0.10	GB 5009.236
不溶性杂质含量(%) ≤	0.05	GB/T 15688
酸价（KOH）/（mg/g）≤	2.0	GB 5009.229
过氧化值（g/100g）≤	0.15	GB 5009.227
加热试验（280℃）	无析出物，允许油色变浅或不变	GB/T 5531

溶剂残留量(mg/kg) ≤	不得检出	GB 5009.262
----------------	------	-------------

4.5.4 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) ≤	5.0	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

4.5.5 真菌毒素限量

应符合表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 ₁ (μg/kg) ≤	5.0	GB 5009.22

4.5.6 塑化剂残留量

应符合表8的规定。

表 8 塑化剂残留量

项目	指标	检测方法
邻苯二甲酸二(α-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 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的规定。

4.6.2.3 “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 贮存与运输

4.7.1 应贮存在卫生、阴凉、干燥、避光的地方,不应与有害、有毒物品一同存放,避开有异常气味的物品。

4.7.2 运输及其运输工具应符合国家相关规定和标准要求。

4.8 记录与文件管理

4.8.1 生产者应建立可追溯的生产记录,包括原料种植地域、种子来源、肥料和农药使用等信息。应提供原料质量的检验结果或报告。

4.8.2 加工记录与文件管理应符合GB 14881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。

