

T/NMSP

内蒙古标准发展促进会团体标准

T/NMSP. MZB01.61—2024

“蒙”字标农产品认证要求 玉米油

"Nei Meng Gu Brand" certification requirements of agricultural
products—Maize oil

2024 - 12 - 30 发布

2024 - 12 - 30 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、通辽市市场监督管理局、通辽市德瑞玉米工业有限公司。

本文件主要起草人：乔丽莎、苏布道、斯庆图娅、高诗聪、冯芳慧、鲍孟德、张子澍、冀连春、高建民、李兆煜、李晶。

“蒙”字标农产品认证要求 玉米油

1 范围

本文件规定了玉米油“蒙”字标的认证要求、规则、程序和评价方法。
本文件适用于玉米油“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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
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 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 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/T 14488.1 植物油料 含油量测定
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/T 20795 植物油脂烟点测定
GB/T 25223 动植物油脂 甾醇组成和甾醇总量的测定 气相色谱法
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 37088 玉米一次性施肥技术指南
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

玉米油 maize oil

以玉米胚（包括：玉米胚芽和少量玉米皮、玉米胚乳）制取加工的可食用油品。

4 认证要求

4.1 原料地域

内蒙古自治区行政区域内无污染、水源充足，生态环境良好，适宜玉米生长的地区。

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

经过国家或自治区审定及认定过的品种。

4.3.2 选地

选择土层深厚、土壤肥沃的地块。

4.3.3 施肥

肥料使用应符合GB/T 37088和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

在玉米成熟后，及时收获。

4.4 生产加工要求

4.4.1 原料

玉米胚应符合表1的规定。

表1 原料质量指标

项目	指标	检测方法
粗脂肪含量（干基）（%） \geq	35	GB/T 14488.1
杂质（%） \leq	2.0	GB/T 5494
水分（%） \leq	9.0	GB 5009.3

4.4.2 加工工艺

玉米油制取加工工艺如图1所示。

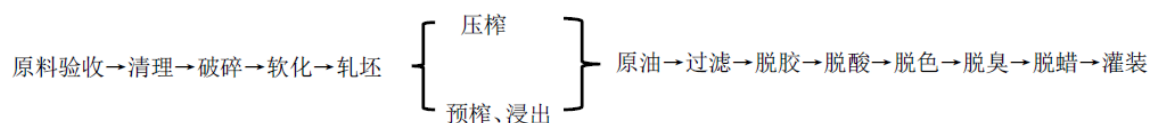


图1 玉米油制取加工工艺流程

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})		0.917~0.925	GB/T 5526
折光指数 (n_D^{40})		1.426~1.490	GB/T 5527
主要脂肪酸组成 (%)	豆蔻酸 (C14: 0) \leq	0.3	GB 5009.168
	棕榈酸 (C16: 0)	8.6~16.5	
	硬脂酸 (C18: 0) \leq	3.3	
	油酸 (C18: 1)	20.0~42.2	
	亚油酸 (C18: 2)	34.0~65.6	
	亚麻酸 (C18: 3) \leq	2.0	

4.5.2 感官

应符合表3的规定。

表3 感官要求

项目	指标	检测方法
色泽	淡黄色至棕黄色	GB/T 5009.37
透明度 (20℃)	澄清、透明	GB/T 5525
气味、滋味	具有玉米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4的规定。

表4 质量指标

项目	指标	检测方法
水分及挥发物含量 (%) \leq	0.08	GB 5009.236
不溶性杂质含量 (%) \leq	0.05	GB/T 15688
酸价 (KOH) (mg/g) \leq	0.15	GB 5009.229
过氧化值 (g/100 g) \leq	0.15	GB 5009.227
烟点 (°C) \geq	205	GB/T 20795
反式脂肪酸 (%) \leq	0.3	GB 5009.168
溶剂残留量 ^a (mg/kg) \leq	20	GB 5009.262

^a 压榨油溶剂残留量不得检出 (检出值小于10 mg/kg 时, 视为未检出)

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
甾醇(mg/kg) ≥	7500	GB/T 25223
维生素E (α-VE、β-VE、γ-VE、δ-VE 之和) (mg /100 g) ≥	60	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) ≤	5.0	GB 5009.27

4.5.6 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

4.5.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.5.8 塑化剂

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。
