

ICS ××.××
X ××

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 2982—2016

绿色食品 油菜籽

Green food – Rapeseed

(报批稿)

2016-10-26 发布

2017-04-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准由农业部农产品质量安全监管局提出。

本标准由中国绿色食品发展中心归口。

本标准起草单位：湖南省食品测试分析中心、中国绿色食品发展中心、道道全粮油股份有限公司、湖南盈成油脂工业有限公司。

本标准主要起草人：梁曾恩妮、李高阳、单杨、张志华、陈倩、熊巍林、尚雪波、张菊华、李绮丽、肖柯。

绿色食品 油菜籽

1 范围

本标准规定了绿色食品油菜籽的术语和定义、要求、检验规则、包装、运输和贮存。
本标准适用于加工食用油的绿色食品油菜籽。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 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/T 5009.146 植物性食品中有机氯和拟除虫菊酯类农药多种残留量的测定

GB 5009.168 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定

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 11762-2006 油菜籽

GB/T 14489.1 油料 水分及挥发物含量测定

GB/T 20770 粮谷中486种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB 23200.9 食品安全国家标准 粮谷中475种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱

法

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

NY/T 658 绿色食品 包装通用准则

NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则

NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则

NY/T 1285-2007 油料种籽含油量的测定 残余法

NY/T 1379 蔬菜中334种农药多残留的测定 气相色谱质谱法和液相色谱质谱法

NY/T 1582 油菜籽中硫代葡萄糖苷的测定 高效液相色谱法

删除[VAIO]: /T

删除[del]: 代替

删除[VAIO]: GB/T 17376 动植物油脂 脂肪酸甲酯制备

GB/T 17377 动植物油脂 脂肪酸甲酯的气相色谱分析

GB/T 18979 食品中黄曲霉毒素的测定 免疫亲和层析净

化高效液相色谱法和荧光光度法

GB/T 19649 粮谷中475种农药及相关化学品残留量的测

定 气相色谱-质谱法

删除[del]:

3 术语和定义

GB/T 11762-2006和NY/T 1285-2007界定的术语和定义适用于本文件。为了便于使用，以下重复列出了GB/T 11762-2006和NY/T 1285-2007中的部分术语和定义。

3.1

油菜籽 rapeseed

十字花科草本植物栽培油菜长角果的小颗粒形种子，种皮有黑、黄、褐红等色。

3.2

NY xxxx—xxxx

含油量 oil content

用无水乙醚作提取溶剂进行提取所得物总量。

3.3

杂质 impurity

除油菜籽以外的有机物质、无机物质及无使用价值的油菜籽。

3.4

不完善粒 unsound kernel

受到损伤或存在缺陷但尚有使用价值的颗粒。包括生芽粒、生霉粒、未熟粒和热损伤粒。

3.4.1

生芽粒 sprouted kernel

芽或幼根突破种皮的颗粒。

3.4.2

生霉粒 moldy kernel

粒面生霉的颗粒。

3.4.3

未熟粒 distinctly green kernel

籽粒未成熟，子叶呈现明显绿色的颗粒。

3.4.4

热损伤粒 heat damaged kernel

由于受热而导致子叶变成黑色或深褐色的颗粒。

3.5

芥酸含量 erucic acid content

油菜籽油的脂肪酸中芥酸[顺式二十二(碳)烯-(13)酸]的百分含量。

3.6

硫代葡萄糖甙含量 glucosinolate content

油菜籽粕(或饼，含油2%计)中硫代葡萄糖甙(简称硫甙或硫苷)的含量。

3.7

双低油菜籽(低芥酸低硫甙油菜籽) low erucic acid and low glucosinolate rapeseed

油菜籽油的脂肪酸中芥酸含量不大于3.0%，粕(饼)中的硫苷含量不大于35.0 μmol/g的油菜籽。

4 要求

4.1 产地环境

应符合NY/T 391的规定。

4.2 生产过程

农药使用应符合NY/T 393的规定，肥料使用应符合NY/T 394的规定。

4.3 感官

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	种皮颜色呈均一的黄色、褐红或黑色	GB/T 5492
气味	无异味	GB/T 5492
未熟粒, %	≤6.0	GB/T 11762-2006 附录A
热损伤粒, %	≤1.0	GB/T 11762-2006 附录A
生芽粒, %	≤2.0	GB/T 5494
生霉粒, %	≤1.0	GB/T 5494
杂质, %	≤2.0	GB/T 5494

4.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
含油量(干基), %	≥38.0	NY/T 1285
水分, %	≤8.0	GB/T 14489.1
芥酸含量 ^a , %	≤3.0	GB 5009.168
硫苷含量 ^a , μmol/g	≤35.0	NY/T 1582

^a 芥酸和硫苷指标仅适用于双低油菜籽。

删除[VAIO]: GB/T 17376
GB/T 17377

4.5 农药残留限量

应符合相关食品安全国家标准及相关规定, 同时符合表3的规定。

表3 农药残留限量

单位为毫克每千克

项 目	指 标	检验方法
乐果(dimethoate)	≤0.01	GB/T 20770
克百威(carbofuran)	≤0.01	GB/T 20770

5 检验规则

申报绿色食品的产品应按照国家标准中4.3~4.5以及附录A所确定的项目进行检验, 其他要求应符合NY/T 1055的规定。本标准规定的农药残留限量检测方法, 如有其它国家标准、行业标准以及部文公告的检测方法, 且其检出限和定量限能满足限量值要求时, 在检测时可采用。

6 包装、运输和贮存

6.1 包装

应符合GB/T 191和NY/T 658的规定。

6.2 运输和贮存

应符合NY/T 1056的规定。

附录 A
(规范性附录)
绿色食品油菜籽产品申报检验项目

表 A.1 规定了除本标准 4.3~4.5 所列项目外,依据食品安全国家标准和绿色食品生产实际情况,绿色食品油菜籽产品申报检验还应检验的项目。

表 A.1 污染物、真菌毒素、农药残留项目

序号	项目	指标	检验方法
1	无机砷(以 As 计),mg/kg	≤0.2	GB 5009.11
2	铅(以 Pb 计),mg/kg	≤0.2	GB 5009.12
3	黄曲霉毒素 B ₁ ,μg/kg	≤5	GB 5009.22
4	丙环唑(propiconazole),mg/kg	≤0.02	GB/T 20770
5	腐霉利(procymidone),mg/kg	≤2	GB 23200.9
6	抗蚜威(pirimicarb),mg/kg	≤0.2	GB 23200.9
7	联苯菊酯(bifenthrin),mg/kg	≤0.05	GB 23200.9
8	三唑酮(triadimefon),mg/kg	≤0.2	GB 23200.9
9	辛硫磷(phoxim),mg/kg	≤0.1	GB/T 20770
10	异菌脲(iprodione),mg/kg	≤2	NY/T 1379
11	氯氟氰菊酯(lambda-cyhalothrin),mg/kg	≤0.2	GB/T 5009.146

删除[del]: 依据食品安全国家标准绿色食品油菜籽产品申报检验必检

删除[VAIO]: /T

删除[VAIO]: GB/T 18979

删除[VAIO]: GB/T 19649

删除[VAIO]: GB/T 19649

删除[VAIO]: GB/T 19649

删除[VAIO]: GB/T 19649

删除[del]: 如食品安全国家标准及相关国家规定中上述项目和指标有调整,且严于本标准规定,按最新国家标准及规定执行。