

# 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

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、运输和储存。  
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必不可少的。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

### 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。

[GB/T 11762—2006,定义 3.1]

#### 3.2

**含油量 oil content**

用无水乙醚做提取溶剂进行提取所得物总量。

[NY/T 1285—2007,定义 3]

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。

[GB/T 11762—2006,定义 3.4]

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。

[GB/T 11762—2006,定义 3.5]

3.4.1

**生芽粒 sprouted kernel**

芽或幼根突破种皮的颗粒。

[GB/T 11762—2006,定义 3.5.1]

3.4.2

**生霉粒 moldy kernel**

粒面生霉的颗粒。

[GB/T 11762—2006,定义 3.5.2]

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。

[GB/T 11762—2006,定义 3.5.3]

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。

[GB/T 11762—2006,定义 3.5.4]

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。

[GB/T 11762—2006,定义 3.6]

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。

[GB/T 11762—2006,定义 3.7]

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  $\mu\text{mol/g}$  的油菜籽。

[GB/T 11762—2006,定义 3.8]

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—2007
水分, %	≤8.0	GB/T 14489.1
芥酸含量 <sup>a</sup> , %	≤3.0	GB 5009.168
硫苷含量 <sup>a</sup> , μmol/g	≤35.0	NY/T 1582

<sup>a</sup> 芥酸和硫苷指标仅适用于双低油菜籽。

#### 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	≤0.01	GB/T 20770
克百威	≤0.01	GB/T 20770

### 5 检验规则

申报绿色食品的产品应按照 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,如有其他国家标准、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、运输和储存

#### 6.1 包装

应符合 GB/T 191 和 NY/T 658 的规定。

#### 6.2 运输和储存

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 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 <sub>1</sub> ,μg/kg	≤5	GB 5009.22
4	丙环唑,mg/kg	≤0.02	GB/T 20770
5	腐霉利,mg/kg	≤2	GB 23200.9
6	抗蚜威,mg/kg	≤0.2	GB 23200.9
7	联苯菊酯,mg/kg	≤0.05	GB 23200.9
8	三唑酮,mg/kg	≤0.2	GB 23200.9
9	辛硫磷,mg/kg	≤0.1	GB/T 20770
10	异菌脲,mg/kg	≤2	NY/T 1379
11	氯氟氰菊酯,mg/kg	≤0.2	GB/T 5009.146