

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ КИТАЙСКОЙ НАРОДНОЙ
РЕСПУБЛИКИ

GB 2716-2018

**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ ПО
ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ БЕЗОПАСНОСТИ.
РАСТИТЕЛЬНЫЕ МАСЛА**

Опубликовано 21.06.2018

Дата введения 21.12.2018

ГЛАВНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ УПРАВЛЕНИЕ КНР ПО
КОНТРОЛЮ КАЧЕСТВА, ИНСПЕКЦИИ И КАРАНТИНУ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ КИТАЯ

Предисловие

Настоящий стандарт заменяет GB 2716–2005 «Санитарные нормы для пищевых растительных масел», GB 7102.1–2003 «Санитарные нормы для обжаривания в пищевом растительном масле»

Основные отличия данного стандарта от GB 2716–2005 следующие:

- изменение наименования на «Государственный стандарт по продовольственной безопасности. Растительные масла»;
- изменение области применения;
- изменение терминологии и научного определения;
- изменение физико-химических показателей;
- увеличение требований к использованию усилителей питательных свойств;
- увеличение требований к этикетке;
- расширение Приложения А.

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ ПО ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ БЕЗОПАСНОСТИ РАСТИТЕЛЬНЫЕ МАСЛА

1. Область применения

Настоящий стандарт применим к сырым растительным маслам, пищевым растительным маслам, компаундированным маслам и к каждому виду пищевых масел, используемых при прожарке продукта.

Настоящий стандарт не используется в отношении пищевых масложировых продуктов.

2. Терминология и научное определение

2.1. Сырое растительное масло

Сырое пищевое растительное масло, полученное в качестве пищевого растительного сырья для переработки растительного масла без непосредственного потребления сырого масла.

2.2. Съедобное растительное масло

Пищевые масла и жиры, изготовленные из пищевых растительных масел или сырого растительного масла.

2.3. Пищевое растительное компаундированное масло

Пищевые масла и жиры, полученные из двух и более видов пищевых масел.

3. Технические требования

3.1. Требования к сырью

3.1.1. Пищевое растительное масличное сырье должно соответствовать положениям стандарта GB 19641.

3.1.2. Другое сырье должно отвечать соответствующим продовольственным требованиям и положениям.

3.1.3. Экстракционный раствор должен соответствовать требованиям и соответствующим положениям стандарта GB 1886.52.

3.2. Органолептические требования

Органолептические требования должны соответствовать положениям Таблицы 1.

Таблица 1. Органолептические требования

Наименование	Требования	Метод исследования
Цвет	Обладать характерным для продукта цветом.	Поместить достаточное количество в колбу 50 мл и наблюдать за цветом под естественным светом. Затем влить образец в колбу 150
Вкус, запах	Обладать характерным для продукта вкусом и запахом. Без запаха гари, без кислого	

	или другого необычного запаха.	мл, нагреть емкость с водой до 50°C и быстро перемешивать, используя стеклянный стержень. Послушать запах. После того, как прополоскали рот теплой кипяченой водой, попробовать масло на вкус.
Состояние	Должен быть в характерном для продукта состоянии. Без инородных тел, которые обычно не наблюдаются в масле.	

3.3. Физико-химические показатели

Физико-химические показатели должны соответствовать положениям Таблицы 2.

Таблица 2. Физико-химические показатели

Наименование	Показатели			Метод исследования
	Сырое растительное масло	Пищевое растительное масло (включая компаундированное масло)	Пищевое растительное масло для жарки	
Коэффициент кислотности (КОН)/ (мг/г)				GB 5009.229
рисовое масло ≤	25			
пальмовое, кукурузное, оливковое, хлопковое, кокосовое масла ≤	10	3	5	
другие ≤	4			
Перекисное число/ (г/100 г) ≤	0.25	0.25	-	GB 5009.227
Полярный компонент/% ≤	-	-	27	GB 5009.202
Остаточное количество растворителя ^a /(мг/кг) ≤	-	20	-	GB 5009.262
Свободный госсипол/ (мг/кг) ≤	-	200	200	GB 5009.148
Примечание: «-» означает, что проверка не была проведена				
^a Остаточное количество растворителя пресованного масла не может быть обнаружен, если оно меньше 10 мг/кг				

3.4. Ограниченное количество токсичных веществ и микотоксинов

- 3.4.1. Ограниченное количество токсичных веществ должно соответствовать положениям стандарта GB 2762.
- 3.4.2. Ограниченное количество микотоксинов должно соответствовать положениям стандарта GB 2761.

3.5. Предельное остаточное количество пестицидов

Предельное остаточное количество пестицидов должно соответствовать положениям стандарта GB 2763.

3.6. Пищевые добавки и усилители питательных свойств

- 3.6.1. Использование пищевых добавок должно соответствовать положениям стандарта GB 2760.
- 3.6.2. Использование усилителей питательных свойств должно соответствовать положениям стандарта GB 14880.

4. Другое

- 4.1. Ни один вид пищевого растительного масла не должен быть смешан с другими маслами и жирами.
- 4.2. Продукты из компаундированного масла должны называться «Пищевое растительное компаундированное масло».
- 4.3. Этикетка пищевого растительного компаундированного масла должна указывать пропорциональное соотношение каждого вида пищевого растительного масла.
- 4.4. Этикетка пищевого растительного компаундированного масла может указывать наименование и содержание жирных кислот свыше 2% (массовая доля жирных кислот), формат и требования применяются в соответствии с Приложением А.

Приложение А
(справочное дополнение)

**Формат этикетки и требования к жирным кислотам пищевого растительного
компаундированного масла**

**А.1. Формат этикетки пищевого растительного компаундированного масла с содержанием
жирных кислот свыше 2%**

Формат этикетки пищевого растительного компаундированного масла с содержанием жирных кислот свыше 2% см. Таблицу А.1.

Таблица А.1. Формат этикетки жирных кислот

Группы жирных кислот	Наименование жирных кислот	Содержание
Насыщенные жирные кислоты	Пальмитиновая (C16:0)	%
	Стеариновая (C18:0)	%
	Арахидовая (C20:0)	%
	Бегеновая (C22:0)	%
Мононенасыщенные жирные кислоты	Пальмитолеиновая (C16:1)	%
	Олеиновая (C18:1)	%
	11-Эйкозеновая (C20:1)	%
	Эруковая (C22:1)	%
Полиненасыщенные жирные кислоты	Линолевая (C18:2)	%
	Линоленовая (C18:3)	%

**А.2. Область допустимых отклонений содержания жирных кислот в пищевом
растительном компаундном масле**

Область допустимых отклонений содержания жирных кислот см. в Таблице А.2.

Таблица А.2. Область допустимых отклонений содержания жирных кислот

Наименование	Содержание	Метод исследования	Область допустимых отклонений
Жирные кислоты	$\geq 10\%$	GB 5009.168	85%~115% идентификационное значение
	2%~10%		50%~150% идентификационное значение

