

ICS 67.020.01

CCS B 38

T/JGE

江西绿色生态品牌建设促进会团体标准

T/JGE 0107—2024

江西绿色生态 瑞昌菜籽油

Jiangxi Green Ecology—Ruichang rapeseed oil



2024-11-28 发布

2024-12-05 实施

江西绿色生态品牌建设促进会 发布

目 次

前 言	II
引 言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	2
4 基本要求	2
5 评价要求	3

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由江西绿色生态品牌建设促进会提出并归口。

本文件起草单位：九江天兴农业发展有限公司、际和油脂有限公司、瑞昌市碧盛农业专业合作社联合社、瑞昌市全丰农业发展有限公司、瑞昌市农业农村局、瑞昌市市场监督管理局、江西省质量和标准化研究院、中国农业科学院油料作物研究所。

本文件主要起草人：聂瑞明、范回桥、郭在斌、刘磊、桂凤、张炳球、杨扬、柯子文、程晓晖、叶李兴、洪嘉申、范小敏、彭易志、丰文先。

引 言

“江西绿色生态 瑞昌菜籽油”指标水平说明：

- 本文件中新增维生素E指标要求，规定维生素E指标为60 mg/100g~268 mg/100g。
- 本文件中新增植物甾醇指标要求，规定植物甾醇指标为650 mg/100g~1130 mg/100g。
- 本文件中新增2,6-二甲氧基-4-乙烯基苯酚指标要求，规定2,6-二甲氧基-4-乙烯基苯酚指标为50 mg/100g~130 mg/100g。
- 本文件中规定的压榨菜籽油“酸价≤2.5 mg/g”严于GB/T 1536-2021《菜籽油》中二级质量指标“酸价≤3.0 mg/g”的要求。

江西绿色生态 瑞昌菜籽油

1 范围

本文件规定了“江西绿色生态 瑞昌菜籽油”品牌认证的术语和定义、基本要求和评价要求等内容。本文件适用于瑞昌菜籽油申请“江西绿色生态”品牌的评价或认证活动。“江西绿色生态 瑞昌菜籽油”产品的质量检测可参照本文件执行。

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/T 1536 菜籽油
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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 5009.82 食品安全国家标准 食品中维生素A、D、E的测定
- GB/T 5525 植物油脂 透明度、气味、滋味鉴定法
- GB/T 5531 粮油检验 植物油脂加热试验
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- 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 8978 污水综合排放标准
- GB 12348 工业企业厂界环境噪声排放标准
- 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 16297 大气污染物综合排放标准
- GB/T 19001 质量管理体系 要求
- GB 19641 食品安全国家标准 食用植物油料
- GB/T 22000 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB/T 24001 环境管理体系 要求及使用指南
- GB/T 24256 产品生态设计通则

GB/T 25223 动植物油脂 霉醇组成和霉醇总量的测定 气相色谱法
GB/T 27341 危害分析与关键控制点（HACCP）体系 食品生产企业通用要求
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 30354 食用植物油散装运输规范
GB/T 32161 生态设计产品评价通则
GB/T 33635 绿色制造 制造企业绿色供应链管理 导则
GB/T 45001 职业健康安全管理体系 要求及使用指南
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则
NY/T 4305 植物油中 2,6-二甲氧基-4-乙烯 基苯酚的测定 高效液相色谱法
DB36/T 1138 “江西绿色生态”品牌评价通用要求
国家质量监督检验检疫总局令2005年第75号的规定 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

DB36/T 1138界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

瑞昌菜籽油 *Ruichang rapeseed oil*

以瑞昌市行政辖区内种植的双低非转基因油菜籽为原料，经压榨工艺制成的成品菜籽油。

注：双低是指低芥酸低硫苷；非转基因是指遗传物质中没有通过转基因技术增加外来基因片段。

3.2

江西绿色生态 瑞昌菜籽油 *Jiangxi Green Ecology—Ruichang rapeseed oil*

符合“江西绿色生态”品牌评价通用要求及本文件技术要求，并通过“江西绿色生态”品牌评价活动认证的瑞昌菜籽油产品。

4 基本要求

4.1 主体资格

4.1.1 企业应具备食品生产许可，按照 GB/T 19001、GB/T 22000、GB/T 24001、GB/T 27341 和 GB/T 45001 的要求，宜建立和实施质量、食品安全、环境、HACCP、职业健康等管理体系。

4.1.2 企业近三年未发生重大环境污染、质量或安全生产事故。

4.2 原料要求

4.2.1 油菜籽

应选用经登记并适宜瑞昌市生态环境的优质、双低品种的油菜种子，经统一良种供应、统一肥水管理、统一病虫防控、统一技术指导、统一机械作业等系列绿色生产过程收获得到的油菜籽，油菜籽产品质量应符合GB 19641的要求，油菜籽宜通过有机产品认证。

4.2.2 菜籽原油

经油菜籽压榨不能直接食用的菜籽原油，其质量指标应符合GB 2716和GB/T 1536中的要求。

4.3 生产加工管理

4.3.1 加工工艺过程

原料（油菜籽）→清洗过筛→炒籽→压榨→精炼过滤→菜籽原油→水化脱胶→脱色→脱酸→真空脱臭→成品瑞昌菜籽油。

4.3.2 瑞昌菜籽油生产及加工过程应符合 GB 8955、GB 14881 的要求。

4.3.3 瑞昌菜籽油中不得掺有其他食用油和非食用油；不得添加任何香精和香料。

4.3.4 瑞昌菜籽油中真菌毒素限量应符合 GB 2761 规定，污染物限量应符合 GB 2762 规定，农药残留限量应符合 GB 2763 规定。

4.4 标签标志、包装、运输、贮藏及溯源管理

4.4.1 包装用材料应符合 GB 4806.1 和 GB 4806.7 的要求。

4.4.2 成品包装应符合 GB 23350 和 NY/T 658 的要求。

4.4.3 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

4.4.4 运输包装图示标志应符合 GB/T 191 的要求。

4.4.5 净含量符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 的规定执行。

4.4.6 运输工具应清洁、无污染，且备有防雨、防晒设施，严禁与易燃、易爆、有毒、有害物品混装、混运，装卸时应轻放、轻搬，防止包装破损。散装运输符合 GB/T 30354 要求

4.4.7 产品应避免阳光直射，不得与易燃、易爆、有毒、有害物品共存放，仓库必须清洁，有防潮、防鼠、防尘设施。

4.4.8 企业宜采用 GS1 标准建立质量追溯系统，记录原材料、加工、贮藏、运输等生产全过程的关键信息。

4.4.9 成品菜籽油在零售端应避免脱离原包装散装销售。

5 评价要求

5.1 “江西绿色生态 瑞昌菜籽油”产品评价指标由一级指标和二级指标组成。一级指标是指 DB36/T 1138 中规定的资源节约属性指标、环境保护属性指标、生态协同属性指标和质量引领属性指标，二级指标是一级指标的具体化。“江西绿色生态 瑞昌菜籽油”的相对密度和脂肪酸组成符合 GB/T 1536 规定的要求及检验方法，其他产品的评价指标、要求和评价方式/方法见表 1。

表 1 “江西绿色生态 瑞昌菜籽油”产品评价指标要求

序号	一级指标	二级指标	评价方式/方法
1	资源节约	制定基础设施、生产设备等节能节水节电制度，明确管理职责和人员分工，减少水、电等能源资源及人力成本，确定并实施管理目标	查看制度文件、生产记录、综合能耗统计记录、用水记录，实地走访，查看包装材料、采购凭证
2		按照 GB/T 32161 要求引进并采用先进生产、加工技术或设备，提高原材料利用率、成品率和回收利用率	

表 1 “江西绿色生态 瑞昌菜籽油”产品评价指标要求（续）

序号	一级指标	二级指标		评价方式/方法	
3		贮藏运输过程中应符合 NY/T 1056 的要求, 按照 GB/T 33635 要求对原料采购、贮藏、运输环节做好防护, 减少原材料损失, 建立采购、储存、加工、监测管理制度并加强培训			
4		包装应符合 GB 23350 及 NY/T 658 的要求, 包装材料宜采用可再生利用或可降解材料			
5	环境保护	生产加工污染物总量控制应符合国家和地方规定的相关控制限值		查看环境监测报告, 排放限值以当地环境部门允许值为准	
6		生产污水排放应符合 GB 8978 的规定和相关法律法规要求			
7		生产废气排放浓度应符合 GB 16297 的规定和相关法律法规要求			
8		厂界环境噪声应符合 GB 12348 的规定和相关法律法规要求			
9		产品生产过程中产生的废弃物实现无害化处理			
10	生态协同	按照 GB/T 24256 要求利用自然资源的生态设计, 减少产品整个生命周期中产生的不利环境影响, 开发生态、经济、可持续发展的产品系统		查看制度文件, 工艺路线和加工过程	
11		按照 GB/T 33635 的要求推行绿色供应链管理, 对产品绿色属性进行有效管理, 带动供应链上下游企业持续提高资源利用率, 改善环境绩效, 实现绿色发展			
12	感官指标	外观		GB/T 5525	
13		色泽			
14		滋味及气味			
15		杂质			
16	质量引领	酸价 (以 KOH 计) / (mg/g)		GB 5009. 229	
17		过氧化值 / (g/100g)		GB 5009. 227	
18		水分及挥发物含量 / %		GB 5009. 236	
19		不溶性杂质含量 / %		GB/T 5531	
20		加热试验 (280℃)		GB/T 15688	
21		维生素E / (mg/100g)		GB 5009. 82	
22		植物甾醇 / (mg/100g)		GB/T 25223	
23	质量引领	质量指标	2, 6-二甲氧基-4-乙烯基苯酚 / (mg/100g)	NY/T 4305	

5.2 符合第 4 章基本要求和 5.1 要求且通过认证的产品, 则授予“江西绿色生态”认证证书和标志。

5.3 品牌评价相关方应持续对资源节约、环境保护、生态协同、质量引领属性的二级指标进行细化，且细化的指标应遵循科学性、先进性、合理性和适用性原则。
