

团体标准

T/CQAPP1A 09—2025

一江津彩 油菜籽

2025-10-22 发布

2025-10-22 实施

重庆市农产品加工业协会 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。

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。

本文件由重庆市江津区农业农村委员会提出。

本文件由重庆市农产品加工行业协会归口。

本文件起草单位：重庆市江津区农业技术推广中心、重庆市江津区农产品质量安全中心、西南大学、重庆智青阳油脂有限公司、江津区跃泉农产品加工厂、重庆江小白农庄有限公司、重庆市江津区诚智农业专业合作社、重庆市江津区冉尚农业专业合作社。

本文件主要起草人：王洋、李志琦、杜川、童建川、傅瑾、杨勇、雷云飞、李四光、尚诚、李艳、彭清、傅先友、罗博、陈秋宏、吴袁源、安胜明、赵海忠、蔡国学、钟耕、吕智彪、刁乾兴、周俊锋、邱本平、何锡文、李树祥、陈文春、李群英、叶季红、李承情、沈桂花、曾维超、陈莉莉、张显春、陈伶俐、张帅、刘亚群、陈铭、张万林。

一江津彩 油菜籽

1 范围

本文件规定了江津区用于小榨菜籽油（用小型榨油机压榨生产出的带有浓郁香味的菜籽油，叫“小榨菜籽油”）加工的油菜籽的术语和定义、产地环境、质量要求、检验方法、包装、储存和运输等内容。

本文件适用于江津区行政区内“一江津彩”公用品牌授权基地生产的双低非转基因商品油菜籽，可用于生产小榨菜籽油。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范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 5009.168 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定
GB/T 5491 粮食、油料检验扦样、分样法
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 8946 塑料编制袋
GB/T 11762 油菜籽
GB/T 14489.1 油料 水分及挥发物含量测定
NY/T 846 油菜产地环境技术条件
NY/T 1285 油料种籽含油量的测定 残余法
NY/T 1582 油菜籽中硫代葡萄糖苷的测定 高效液相色谱法
LS/T 3801 粮食包装 麻袋

3 术语和定义

GB/T 11762 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

一江津彩 yi jiang jin cai
江津区农产品区域公用品牌。

3.2

一江津彩 油菜籽 yi jiang jin cai rapeseed
江津区行政区内“一江津彩”公用品牌授权基地生产的油菜籽。

3.3

双低非转基因油菜籽 double low Non-GMO rapeseed
双低非转基因油菜籽的菜籽油芥酸含量 $\leq 3.0\%$ 和油菜饼（含油2%计）硫甙含量 $\leq 35.0\text{ }\mu\text{mol/g}$ 。

3.4

含油量 oil content
净油菜籽中粗脂肪的含量（以净油菜籽水分含量9%计）。

3.5

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。

3.6

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。

3.6.1

生芽粒 sprouted kernel

芽或幼根突破种皮的颗粒。

3.6.2

生霉粒 moldy kernel

粒面生霉的颗粒。

3.6.3

未熟粒 distinctly green kernel

籽粒未成熟，子叶呈现明显绿色的颗粒。

3.6.4

热损伤粒 heat damaged kernel

由于受热而导致子叶变黑色或深褐色的颗粒

4 产地环境

应符合NY/T 846的规定。

5 质量要求

5.1 质量等级指标

油菜籽质量等级指标见表1

表 1 油菜籽质量等级指标

等级	含油量(以水分含量 8%计)	未成熟粒含量/(%)	热损伤粒/(%)	生芽粒含量/(%)	生霉粒含量/(%)	芥酸含量/(%)	硫苷含量/(μmol/g)	杂质含量/(%)	水分含量/(%)	色泽、气味
1	≥42.0	≤1.0	不得检出	≤2.0	≤1.0	≤3.0	≤35.0	≤1.0	≤9.0	正常
2	≥40.0	≤5.0	≤0.5							
3	≥39.0									
4	≥37.0									

5.2 脂肪酸组成

应符合表2要求。

表 2 脂肪酸组成

脂肪酸名称	脂肪酸组成 (%)
十四碳以下脂肪酸	ND*
豆蔻酸 (C14:0)	ND~0.2
棕榈酸 (C16:0)	1.5~4.5
棕榈一烯酸 (C16:1)	ND~0.6
十七烷酸 (C17:0)	ND~0.3
十七碳一烯酸 (C17:1)	ND~0.3
硬脂酸 (C18:0)	0.5~2.5
油酸 (C18:1)	52.0~65.0
亚油酸 (C18:2)	15.0~30.0
亚麻酸 (C18:3)	5.0~14.0
花生酸 (C20:0)	0.1~3.0
花生一烯酸 (C20:1)	0.1~4.3
花生二烯酸 (C20:2)	ND~0.1
山嵛酸 (C22:0)	ND~0.6
芥酸 (C22:1)	ND~3.0
二十二碳二烯酸 (C22:2)	ND~0.1
木焦油酸 (C24:0)	ND~0.3
二十四碳一烯酸 (C24:1)	ND~0.4
注*: ND表示未检出。	

6 检验方法

6.1 色泽、气味

按GB/T 5492执行。

6.2 杂质、生芽粒、生霉粒

按GB/T 5494执行。

6.3 热损伤粒、未熟粒

按GB/T 11762执行。

6.4 水分

按GB/T 14489.1执行。

6.5 脂肪酸组成

按GB 5009.168执行。

6.6 扦样、分样

按GB 5491执行。

6.7 含油量

按NY/T 1285执行。

6.8 硫苷含量

按NY/T 1582执行

7 包装、储存和运输

7.1 包装

包装物应密实牢固，不应产生撒漏，不应应对油菜籽造成污染。使用麻袋包装时，应符合 LS/T 3801 的规定；使用编制袋包装时，应符合 GB/T 8946 的规定。

7.2 储存

应分类、分级储存于阴凉干燥处，不应与有害、有毒物品混存，堆放的高度应适宜。

7.3 运输

运输中应注意安全，防止日晒、雨淋、渗漏、污染。所用车、船和其他装具不应应对油菜籽造成污染。