

团 体 标 准

T/SZS 2618—2020
代替 T/SZS 2618—2019

供深食品 椰子油

Shenzhen quality food—Coconut oil

2020-08-21 发布

2020-08-21 实施

深圳市深圳标准促进会 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。

本文件代替T/SZS 2618—2019《供深食品 椰子油》，与T/SZS 2618—2019相比，主要变化如下：

- 修订了适用范围；
- 删除了分类；
- 修订了质量要求、安全要求；
- 增加了检验规则、标签、包装、贮存和运输要求。

本文件由深圳市深圳标准促进会提出并归口。

本文件起草单位：深圳市标准技术研究院、南海油脂工业（赤湾）有限公司和深圳精益油脂技术有限公司。

本文件主要起草人：李昊、连鑫、盛慧中、龙敬敬、刘志、李欢、杜崇议。

本文件所代替文件的历次版本发布情况为：

- T/SZS 2618—2019。

供深食品 椰子油

1 范围

本文件规定了供深食品 椰子油的术语和定义、技术要求、检验方法及规则、标签、包装、贮存和运输等要求。

本文件适用于以椰肉为原料生产的成品椰子油，不适用于其他原料生产的椰子油。

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 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
- GB 5009.168 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定
- 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/T 5524 动植物油脂 扦样
- GB/T 5525 植物油脂 透明度、气味、滋味鉴定法
- GB/T 5526 植物油脂检验 比重测定法
- GB/T 5527 动植物油脂 折光指数的测定
- GB/T 5532 动植物油脂 碘值的测定
- GB/T 5534 动植物油脂 皂化值的测定
- GB/T 5535.1 动植物油脂 不皂化物测定 第1部分：乙醚提取法
- GB/T 5535.2 动植物油脂 不皂化物测定 第2部分：己烷提取法
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 15688 动植物油脂 不溶性杂质含量的测定
- NY/T 230 椰子油
- T/SZS 1610 供深食品 食用植物油

3 术语和定义

NY/T 230界定的术语和定义适用于本文件。

4 技术要求

4.1 特征要求

椰子油的特征要求应符合表1的规定。

表1 椰子油的特征要求

项目	范围
折光指数 (n^{40})	1.4480~1.4500
相对密度 (d_{20}^{40})	0.908~0.921
碘值 (I) / (g/100g)	7.0~12.5
皂化值 (以 KOH 计) / (mg/g)	250~264
不皂化物 / (g/kg)	≤ 15
脂肪酸组成/%	
己酸 C _{6:0}	ND
辛酸 C _{8:0}	4.6~10.0
癸酸 C _{10:0}	5.5~8.0
月桂酸 C _{12:0}	45.1~50.3
豆蔻酸 C _{14:0}	16.8~21.0
棕榈酸 C _{16:0}	7.5~10.2
棕榈一烯酸 C _{16:1}	ND
十七烷酸 C _{17:0}	ND
十七碳一烯酸 C _{17:1}	ND
硬脂酸 C _{18:0}	2.0~4.0
油酸 C _{18:1}	5.0~10.0
亚油酸 C _{18:2}	1.0~2.5
亚麻酸 C _{18:3}	ND~0.2
花生酸 C _{20:0}	ND~0.2
花生一烯酸 C _{20:1}	ND~0.2
花生二烯酸 C _{20:2}	ND
山嵛酸 C _{22:0}	ND
芥酸 C _{22:1}	ND
二十二碳二烯酸 C _{22:2}	ND
木焦油酸 C _{24:0}	ND
二十二碳二烯酸 C _{24:1}	ND
注 1: 上列指标与国际食品法典委员会标准 Codex Stan 210:1999 《指定的植物油法典标准》的指标一致。	
注 2: ND 表示未检出, 定义为 0.05%。	

4.2 质量要求

椰子油的质量要求应符合表2的规定。

表2 椰子油的质量要求

项目		要求
色泽	(罗维朋比色槽 25.4mm)	黄 \leq 30 红 \leq 3.0
气味、滋味		具有椰子油固有的气味和滋味, 滋味正常, 无异味
水分及挥发物/%		\leq 0.10
不溶性杂质/%		\leq 0.1
酸值 (KOH) / (mg/g)		\leq 0.3
过氧化值/ (mmol/kg)		\leq 0.5

4.3 安全要求

椰子油的安全要求应符合T/SZS 1610的规定。

4.4 其他要求

椰子油中不得掺有其他动植物油脂; 精炼椰子油40℃时观察不含沉淀物和悬浮物。

5 检验方法

5.1 本文件涉及的项目指标, 除已列出的检测方法外, 还可采用其他满足检测要求的国家标准、行业标准、地方标准、团体标准以及国际标准。

5.2 质量检验

5.2.1 折光指数

油温在40℃的条件下, 按GB/T 5527规定的检测方法执行, 结果以仪器读数表示。

5.2.2 相对密度

按GB/T 5526规定的检测方法执行。

5.2.3 碘值

按GB/T 5532规定的检测方法执行。

5.2.4 皂化值

按GB/T 5534规定的检测方法执行。

5.2.5 不皂化物

按GB/T 5535.1、GB/T 5535.2规定的检测方法执行。

5.2.6 脂肪酸组成

按GB 5009.168规定的检测方法执行。

5.2.7 色泽

按GB/T 5009.37规定的检测方法执行。

5.2.8 气味、滋味

按GB/T 5525规定的检测方法执行。

5.2.9 水分及挥发物

按GB 5009.236规定的检测方法执行。

5.2.10 不溶性杂质

按GB/T 15688规定的检测方法执行。

5.2.11 酸价

按GB 5009.229规定的检测方法执行。

5.2.12 过氧化值

按GB 5009.227规定的检测方法执行。

5.3 安全指标检验

按T/SZS 1610规定的检测方法执行。

6 检验规则

6.1 抽样

椰子油的抽样方法按照GB/T 5524的要求执行。

6.2 出厂检验

6.2.1 应逐批检验，并出具检验报告。

6.2.2 按照表 2 椰子油的质量要求的规定进行检验。

6.3 型式检验

6.3.1 当原料、设备、工艺有较大的变化或质量监督部门提出要求时，均应进行型式检验。

6.3.2 按照 4 技术要求的规定检验。

6.4 判定规则

6.4.1 产品未标注椰子油类别时，按不合格判定。

6.4.2 检验结果中有一项指标不符合 4 技术要求的要求时，即判定该产品不合格。

6.4.3 如对检验结果有争议，可加倍抽样复验一次，如仍不合格，则判该产品不合格。

7 标签

需要进行标示的椰子油应符合GB 7718的要求。

8 包装、贮存和运输

8.1 包装

椰子油包装容器的类型、规格尺寸、外观要求由供需双方商定。

8.2 贮存

椰子油应贮存于阴凉、干燥及避光处。不得与有害、有毒物品一同存放。

8.3 运输

运输过程中应注意安全，防止日晒、雨淋、渗漏、污染和标签脱落。

参 考 文 献

- [1] GB 2716—2018 食品安全国家标准 植物油
-

T/SZS