

仮訳（農林水産省作成）

中華人民共和国国家標準

GB 2716-2018

食品安全國家標準 植物油

2018年6月21日公布

2018年12月21日実施

中華人民共和国国家衛生・健康委員會
國家市場監督管理總局 公布

はじめに

本標準は、GB 2716-2005『食用植物油衛生基準』、GB 7102.1-2003『フライ調理中の食用植物油衛生基準』を代替している。

本標準と GB 2716-2005、GB 7102.1-2003 を比較した場合の主な変更点は、以下のとおり。

- 標準名称を『食品安全国家標準 植物油』に変更した。
- 範囲を変更した。
- 用語と定義を変更した。
- 理化学的指標を変更した。
- 食品栄養強化剤の使用要件を追加した。
- ラベル表示の要件を追加した。
- 附則 A を追加した。

食品安全国家標準

植物油

1 範囲

本標準は、植物原油、食用植物油、食用植物調合油と食品のフライ調理中の各種食用植物油に適用する。

本標準は、食用油脂製品には適用しない。

2 用語と定義

2.1 植物原油

食用植物油料を原料として採取された食用植物油の加工に用いる原料油で、直接の食用とはしない。

2.2 食用植物油

食用植物油料または植物原油を原料として製造した食用油脂。

2.3 食用植物調合油

2種類及びそれ以上の食用植物油を配合して製造した食用油脂。

3 技術要件

3.1 原料要件

3.1.1 食用植物油料は、GB 19641 の規定に適合するものとする。

3.1.2 その他の原料は、相応する食品標準と関連規定に適合するものとする。

3.1.3 浸漬抽出に使用する抽出剤は、GB 1886.52 の要求及び関連規定に適合するものとする。

3.2 官能検査要件

官能検査要件については、表 1 の規定に適合するものとする。

表 1 官能検査要件

項目	要件	検査方法
色あい	製品特有の色あいを有する。	適量の試料を取って 50mL のビーカーに入れ、自然光の下で色あいを観察する。試料を 150mL のビーカーに注いで水浴で 50°C になるまで加熱し、ガラス棒で素早く攪拌した後そのにおいを嗅ぐ。さらに湯で口を漱いでから、その味を評価する。
味、におい	製品特有のにおいと味を有し、焦げ臭さ、酸味及びその他の異臭が無いこと。	
状態	製品特有の状態を有し、正常視力で視認できる外来性の異物が無いこと。	

3.3 理化学的指標

理化学的指標については、表2の規定に適合するものとする。

表2 理化学的指標

項目	指標			検査方法
	植物原油	食用植物油 (調合油を含む)	フライ調理中の 食用植物油	
酸価(KOH) /(mg/g)				
コメヌカ油 ≤	25			
パーム(核)油、コーン(とうもろこし)油、オリーブ油、綿実(コットンシード)油、ヤシ(ココナッツ)油	10	3	5	GB 5009.229
その他 ≤	4			
過酸化物価/(g/100g) ≤	0.25	0.25		GB 5009.227
極性化合物量/% ≤	-	-	27	GB 5009.202
溶剤残留量 ^a /(mg/kg) ≤	-	20	-	GB 5009.262
遊離ゴシポール/(mg/kg) 綿実(コットンシード)油 ≤	-	200	200	GB 5009.148
注：「-」と記載されている箇所は、検査を行わない。				
^a 圧搾油の場合は、溶剤残留量が検出されなければならない（検出値が10mg/kg未満の場合は、未検出と見なされる）。				

3.4 汚染物質と真菌毒素の限度量

3.4.1 汚染物質の限度量については、GB 2762の規定に適合するものとする。

3.4.2 真菌毒素の限度量については、GB 2761の規定に適合するものとする。

3.5 残留農薬限度量

残留農薬の限度量については、GB 2763の規定に適合するものとする。

3.6 食品添加物と食品栄養強化剤

3.6.1 食品添加物の使用については、GB 2760の規定に適合するものとする。

3.6.2 食品栄養強化剤の使用については、GB 14880の規定に適合するものとする。

4 その他

4.1 単一品種の食用植物油の中に、ほかの油脂が混ざっていてはならない。

4.2 食用植物調合油製品は「食用植物調合油」と命名するものとする。

4.3 食用植物調合油のラベル表示には、調合されている各食用植物油の比率を明記するものとする。

4.4 食用植物調合油のラベル表示には、製品の中で2%を超える脂肪酸組成の名称と含有量（総脂肪酸に占める質量分率）を明記することができる。様式と要件は、附則Aに従って処理すること。

附則 A
(資料性附則)
食用植物調合油と油脂肪酸組成のラベル様式と要件

A.1 食用植物調合油の中で 2%を超える脂肪酸組成のラベル様式

食用植物調和油の中で 2%を超える脂肪酸組成のラベル様式については、表 A.1 を参照のこと。

表 A.1 脂肪酸組成のラベル様式

脂肪酸組成の種類	脂肪酸の名称	含有量
飽和脂肪酸	パルミチン酸(C16:0)	%
	ステアリン酸(C18:0)	%
	アラキジン酸(C20:0)	%
	ベヘン酸(C22:0)	%
一価不飽和脂肪酸	パルミトレン酸(C16:1)	%
	オレイン酸(C18:1)	%
	エイコセン酸(C20:1)	%
	エルカ酸(C22:1)	%
多価不飽和脂肪酸	リノール酸(C18:2)	%
	リノレン酸(C18:3)	%

A.2 食用植物調合油中に含まれる脂肪酸組成含有量の許容誤差範囲

脂肪酸組成含有量の許容誤差範囲については、表 A.2 を参照のこと。

表 A.2 脂肪酸組成含有量の許容誤差範囲

項目	含有量	検査方法	許容誤差範囲
脂肪酸	≥10%	GB 5009.168	表示値の 85%～115%
	2%～10%		表示値の 50%～150%