



中华人民共和国粮食行业标准

LS/T 3257—2017

生 姜 油

Ginger oil

2017-10-27 发布

2017-12-20 实施

国 家 粮 食 局 发 布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由国家粮食局提出。

本标准由全国粮油标准化技术委员会(SAC/TC 270)归口。

本标准起草单位:四川国家粮食质量监测中心、什邡市恒源油脂有限责任公司、四川巴蜀乐油脂有限公司。

本标准主要起草人:牟钧、张涛、唐懿、杨善炳、刘英、刘全华、周子诚、廖勇、尹春林、李贵友、杨微、沈婕、万凤俊、张珂源、赖晓雪、廖娟。

生 姜 油

1 范围

本标准规定了生姜油的术语和定义、质量要求、检验方法及检验规则、标签、包装、储存和运输、销售等要求。

本标准适用于食用商品生姜油。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 2716 食用植物油卫生标准

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法

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 5490 粮油检验 一般规则

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 5529 植物油脂检验 杂质测定法

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 10220 感官分析 方法学 总论

GB/T 13868 感官分析 建立感官分析实验室的一般导则

GB/T 16291.1 感官分析 选拔、培训与管理评价员一般导则 第1部分:优选评价员

GB/T 16291.2 感官分析 选拔、培训与管理评价员一般导则 第2部分:专家评价员

GB/T 17374 食用植物油销售包装

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

GH/T 1172 姜

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。