

国际食品法规标准—食用油脂的法规标准介绍

卫生部食品卫生监督检验所 王 林 摘译

食品法典委员会(C. A. C.)是联合国粮农组织和世界卫生组织共同建立的一个重要的国际标准化机构,成立于1962年。专门研究、制订和颁布世界性及区域性的食品标准。1969年颁布了食用油、脂的参考标准;1982年和1983年正式颁布了食用油、脂的世界通用标准。此标准共包括22种特种食用油脂和一般食用油、脂产品的质量标准 and 卫生标准。与我国食用植物油卫生标准(GB 2716—88)比较,有许多不同之处。我国标

准制订了多项国际标准中没有规定的卫生指标,而C. A. C.标准中某些指标又比我国标准严格。为了使我国食用油、脂卫生标准进一步完善和提高,为了国际商品流通的需要,现将C. A. C.标准(第11卷,第一版,1982年及1983年增补版)中部分理化指标及在食用油、脂中允许使用的食品添加剂列成表1和表2,以供与此项工作有关的同志参考。

(表2转52页)

的发展,家庭自制方式将有可能愈来愈多地被工业成型包装食品所替代,加之,国内市场贸易的频繁往来,有可能改变目前肉毒中毒这种自然发病区域的现状。根据河北、辽宁、内蒙等省近年来上报中毒案例材料,三年来已陆续发生蘑菇罐头、五香鱼罐头及五香花生米罐头引起的肉毒中毒案例,中毒食品的来源均系集体或个体生产厂家制售而造成的。这种趋势的发展应引起我国各地卫生防疫部门在肉毒中毒的防治工作方面,予以足够的注意。

参 考 文 献

1. 吴朝仁等:肉毒中毒“察布察尔病”的调查报告,中华医学杂志,10: 392, 1958。

2. 阪谷二:ボツリヌス中毒の最近の話題,食品卫生研究,27(1): 24~35, 1958。

3. 夏宏器等:肉毒中毒,第一版,第1~52页,新疆人民出版社,乌鲁木齐1982。

4. 岡部祥治.他:尸メリカけるボツリヌス症 1889~1977,食品卫生研究 30: 217, 1980

5. 刘宏道等:25起肉毒中毒的流行病学及临床分析 中华预防医学杂志,7(4): 195~197, 1983。

6. Schoenholz P. Meyer KF: The occurrence of the Spores of B botulinus in the Hawaiian Islands and China J Infect Dis 31: 610, 1922。

7. 侯正宗等:河北省肉毒中毒及肉毒梭菌检验结果分析 中华预防医学杂志1(12): 38, 1989。

8. 高庆仪等:我国沿海地区产毒肉毒梭菌分布调查 中华预防医学杂志18(3): 129~131, 1984

9. 周玲等:云南省部分地区产毒肉毒梭菌分布调查 中华预防杂志22(2): 128, 1988

10. 欧章玉等:四川省土壤及食品中肉毒梭菌污染情况调查 中华食品卫生学术会议,南宁会议资料,1987。

11. 胡云梯等:中国肉毒中毒与生态环境调查,中华流行病学杂志9(3): 171 1988。

C.A.C 食用油、脂法典标准中部分理化指标

表1

品名	比重	折光率	皂化值	碘值	不皂化物 g/kg	酸价	过氧化 meg/kg	105℃ 挥发物 m/m%	不溶性质 杂 m/m%	皂化物质 含 m/m%	铁 mg/kg	铜 mg/kg	铅 mg/kg	砷 mg/kg	冻点 ℃
豆油	0.919—0.925	1.466—1.470	189—195	120—143	15	0.6	10	0.2	0.05	0.005	1.5	0.1	0.1	0.1	
花生油	0.914—0.917	1.460—1.465	187—196	80—106	10	4	10	0.2	0.05	0.005	5	0.4	0.1	0.1	
棉籽油	0.918—0.926	1.453—1.466	189—198	99—119	15	0.6	10	0.2	0.05	0.005	1.5	0.1	0.1	0.1	
葵花籽油	0.918—0.923	1.467—1.469	188—194	110—143	15	4	10	0.2	0.05	0.005	5	0.4	0.1	0.1	
菜籽油	0.910—0.920	1.465—1.469	168—181	94—120	20	0.6	10	0.2	0.05	0.005	1.5	0.1	0.1	0.1	
玉米油	0.917—0.925	1.465—1.468	187—195	103—128	28	4	10	0.2	0.05	0.005	1.5	0.1	0.1	0.1	
芝麻油	0.915—0.923	1.465—1.469	187—195	104—120	20	0.6	10	0.2	0.05	0.005	1.5	0.1	0.1	0.1	
红花油	0.922—0.927	1.467—1.470	186—198	135—150	15	0.6	10	0.2	0.05	0.005	1.5	0.1	0.1	0.1	
橄榄油	0.910—0.916	1.467—1.471	184—196	75—94	15	6.6	20	0.2	0.01	阴性	1.5	0.1	0.1	0.1	
芥籽油	0.910—0.921	1.461—1.469	170—184	92—125	15	4	10	0.2	0.05	0.005	5	0.4	0.1	0.1	
低芥酸菜籽油	0.914—0.917	1.465—1.467	188—193	110—126	20	0.6	10	0.2	0.05	0.005	1.5	0.1	0.1	0.1	
椰子油	0.908—0.921	1.448—1.450	248—265	6—11	15	4	10	0.2	0.05	0.005	5	0.4	0.1	0.1	
棕榈油	0.891—0.899	1.449—1.455	190—209	50—55	12	0.6	10	0.2	0.05	0.005	1.5	0.1	0.1	0.1	
棕榈仁油	0.899—0.914	1.448—1.452	230—254	13—23	10	0.6	10	0.2	0.05	0.005	1.5	0.1	0.1	0.1	
葡萄籽油	0.923—0.926	1.473—1.477	188—194	130—138	20	0.6	10	0.2	0.05	0.005	1.5	0.1	0.1	0.1	
巴巴苏油	0.914—0.917	1.448—1.451	245—256	10—18	12	0.6	10	0.2	0.05	0.005	1.5	0.1	0.1	0.1	
一般油						4	10	0.2	0.05	0.005	5	0.4	0.1	0.1	
人造奶油						0.6					1.5	0.1	0.1	0.1	
Minarine											1.5	0.1	0.1	0.1	
猪脂	0.896—0.904	1.448—1.460	152—203	45—70	10	1.3	10	0.3	0.05		1.5	0.1	0.1	0.1	32—45
提炼猪脂	0.894—0.926	1.448—1.461	192—203	45—70	12	2.5	16	0.3	0.05	0.005	1.5	0.1	0.1	0.1	32—45
Premier Jus	0.893—0.898	1.448—1.460	190—200	32—47	10	2	10	0.3	0.05		1.5	0.1	0.1	0.1	42.5—47
牛羊油脂	0.893—0.904	1.448—1.460	190—202	32—50	12	2.5	16	0.3	0.05	0.005	1.5	0.1	0.1	0.1	40—49

注：精制油空格数据与毛油数据相同。