

**质量护照第27号，日期为05/21/2019**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **产品名称：** |  | 植物油，油菜籽，未精制 |
| **产品监管文件：** |  | GOST 31759-2012“强奸油。 技术条件  TR CU 024/2011“油脂产品技术法规” |
| **派对号码：** |  | 五 |
| **批量：** |  | 500吨 |
| **生产日期：** |  | 2019年5月 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **指标的名称** | **计量单位** | **实际表现** | **可接受的水平** |
| 水分和挥发性物质的质量分数，不超过 | % | 0,10 | 0,3 |
| 非脂肪杂质的质量分数，不超过 | % | 0,08 | 0,2 |
| 不皂化物质的质量分数，不大于 | % | 1,3 | - |
| 皂化值165-200 | mg KOH / g | 181 | - |
| 酸值，不超过 | mg KOH / g | 1,5 | 6,0 |
| 过氧化值，不超过 | mmol / kg | 3,2 | 10,0 |
| 硫的质量分数，不超过 | mg / kg(ppm) | 2,5 | - |
| 磷的质量分数，不超过 | mg / kg(ppm） | 185 | 800 |
| 碘值，而不是更多 | g I2 / 100g | 109 | - |
| 色号，而不是更多 | mgI2 | 61 | 85 |
| 芥酸的质量分数，不超过 | ％ | 0,03 | 5,0 |
| 提取油的闪点，不低 | 毕业C. | 263 | 225 |

菜籽油，未精制，冷压，底部有轻微沉淀物，透明。 颜色从浅黄色到深黄色。 菜籽油的气味特征，无异味。它被放置在罐车，铁路罐和容器中，在消费者包装中为0.6升，1.0升，3升，5升。

该产品符合 GOST 31759-2012 "菜籽油。技术条件»和 TR TC 024/2011 “油脂产品技术法规”。

Lebyazhsky ZRM LLC董事 T. Yu.Sergeev



**议定书27M，日期为2019年5月21日**

**脂肪酸组成的测定**

**油菜籽油，未精制**

根据GOST 31665-2012“植物油和动物脂肪”的要求进行脂肪酸组成的测定。 生产脂肪酸甲酯“，GOST 31663-2012”植物油和动物脂肪。 通过气相色谱法测定脂肪酸甲酯的质量分数“和GOST 30623-98”植物油和人造黄油产品。 检测欺诈的方法“，GOST 31759-2012”强奸油。 技术条件。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **脂肪酸的名称和名称** | **实际值** | **根据 GOST 的规范性价值** |
| 肉豆蔻酸（C14：0） | 0,03 | 不超过0.2 |
| 棕榈酸（C16：0） | 3,63 | 2.5-7.0 |
| 棕榈油（C16：1） | 0,17 | 不超过0.6 |
| 硬脂酸（C18：0） | 1,60 | 0.8-3.0 |
| 油酸（C18：1n9t） -反式 | - |  |
| 油酸（C18：1n9c） - 顺式 | 62,67 | 51,0-70,0 |
| 亚油酸（C18：2n6t）反式 | 0,11 |  |
| 亚油酸（C18：2n6c） - 顺式 | 19,84 | 15,0-30,0 |
| 亚麻酸（C18：3n3） | 9,76 | 5,0-14,0 |
| Arachic acid (С20:0) | 0,43 | 0.2-1.2 |
| 贡多伊诺瓦亚(С20:1) | 1,00 | 0,1-4,3 |
| Begenovaya（C22：0） | 0,25 | 不超过0.6 |
| Eicosadienes（C20：2） | 0,06 | 不超过0.1 |
| Docosadienoic（C22：2） | - | 不超过0.1 |
| Lignoceric（C24：0） | 0,08 | 不超过0.3 |
| Erucovia（C22：1n9） | 0,06 | 不超过5.0 |
| Celacholic（C24：1） | 0,10 | 不超过0.4 |

结论：油菜籽未精制冷压脂肪酸组成的植物油对应于芥酸含量不超过5.0％的菜籽油（植物油亚麻酸组），GOST 30623和GOST 31759。

Lebyazhsky ZRM LLC董事 T. Yu.Sergeev