

ICS 点击此处添加 ICS 号

CCS 点击此处添加 CCS 号

T/GBAS

粤港澳大湾区标准促进会团体标准

T/GBAS 2345.1—2021

花生油

Peanut oil

(征求意见稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

广东省粤港澳大湾区标准促进会

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。

本文件由广东省粤港澳大湾区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、广州质量监督检测研究院、广州检验检测认证集团有限公司、南海油脂工业（赤湾）有限公司、南顺（香港）有限公司、益海（广州）粮油工业有限公司。（港澳参与机构待定）

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

粤港澳大湾区高品质食品标准
(征求意见稿)

花生油

1 范围

本文件规定了粤港澳大湾区高品质食品花生油的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、运输和贮存、产品追溯、其他。

本文件适用于粤港澳大湾区高品质食品花生油。

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 191 包装储运图示标志
- GB/T 1532 花生
- 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 5009.262 食品安全国家标准 食品中溶剂残留量的测定
- 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 5531 粮油检验 植物油脂加热试验
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8955 食品安全国家标准 食用植物油及其制品生产规范
- GB/T 15688 动植物油脂 不溶性杂质含量的测定
- GB/T 17374 食用植物油销售包装
- GB 19641 食品安全国家标准 食用植物油料
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- T/GBAS 2109 粤港澳大湾区标准促进会团体标准 安全基础要求 食用油、油脂及其制品
- 定量包装商品计量监督管理方法（国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号）
- CODEX-STAN 210-1999 特定植物油标准

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

（高品质）花生油 peanut oil

以花生为原料，不使用食品添加剂（食品工业用加工助剂除外），利用机械压力挤压花生仁制取的花生油。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 花生

应符合 GB 19641 和 GB/T 1532 一级花生质量要求的规定。

4.1.2 其他辅料

应符合相应的标准和有关规定。

4.2 生产卫生要求

应符合 GB 8955 的规定。

4.3 感官指标

应符合表1的规定。

表 1 花生油感官指标

项目	质量指标
色泽	淡黄色至橙黄色
透明度（20℃）	澄清、透明
气味、滋味	具有花生油固有的香味和滋味，无异味

4.4 品质指标

应符合表2的规定。

表 2 花生油品质指标

序号	项目	质量指标
1	水分及挥发物含量/%	≤ 0.10
2	不溶性杂质含量/%	≤ 0.05
3	酸价（KOH）/（mg/g）	≤ 1.5
4	过氧化值/（mmol/kg）	≤ 6.0
5	加热试验（280℃）	无析出物，油色不得变深
6	溶剂残留量/（mg/kg）	不得检出

4.5 真实性指标

基本组成和主要物理参数见表3。这些组成和参数表示了花生油的基本特征，当被用于真实性判断时，仅作参考使用。

表 3 基本组成和主要物理参数

项目		指标
相对密度（ d_{20}^{20} ）		0.914~0.917
脂肪酸组成/%	豆蔻酸（C14:0）	≤ 0.1
	棕榈酸（C16:0）	8.0~14.0
	棕榈油酸（C16:1）	≤ 0.2

项目	指标
十七烷酸 (C17:0)	≤ 0.1
十七烷酸一烯酸 (C17:1)	≤ 0.1
硬脂酸 (C18:0)	1.0~4.5
油酸 (C18:1)	35.0~69.0
亚油酸 (C18:2)	13.0~43.0
亚麻酸 (C18:3)	≤ 0.3
花生酸 (C20:0)	1.0~2.0
花生一烯酸 (C20:1)	0.7~1.7
山嵛酸 (C22:0)	1.5~4.5
芥酸 (C22:1)	≤ 0.3
木焦油酸 (C24:0)	0.5~2.5
二十四碳一烯酸 (C24:1)	≤ 0.3

注：上列指标和数据与 CODEX-STAN 210-1999 (2015) 的指标和数据一致。

4.6 安全指标

应符合 T/GBAS 2109 中花生油的规定。

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 检验方法

5.1 感官指标分析

5.1.1 透明度、气味、滋味

按 GB/T 5525 规定的方法测定。

5.1.2 色泽

按 GB/T 5009.37 规定的方法测定。

5.2 品质指标检验

5.2.1 水分及挥发物

按 GB 5009.236 规定的方法测定。

5.2.2 不溶性杂质

按 GB/T 15688 规定的方法测定。

5.2.3 酸价

按 GB 5009.229 规定的方法测定。

5.2.4 过氧化值

按 GB 5009.227 规定的方法测定。

5.2.5 溶剂残留量

按 GB 5009.262 规定的方法测定。

5.2.6 加热试验

按 GB/T 5531 规定的方法测定。

5.3 真实性指标检验

5.3.1 相对密度检验

按 GB/T 5526 规定的方法测定。

5.3.2 脂肪酸组成检验

按 GB 5009.168 规定的方法测定。

5.4 安全指标检验

按 T/GBAS 2109 中花生油规定的方法测定。

5.5 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 抽样

按照 GB/T 5524 的要求执行。

6.2 出厂检验

6.2.1 每批产品应进行出厂检验，检验合格并签发质量合格证的产品，方可出厂。

6.2.2 出厂检验项目包括：色泽、气味、滋味、透明度、水分及挥发物、不溶性杂质、酸价、过氧化值、加热试验、溶剂残留量、净含量。

6.3 型式检验

型式检验项目包括本文件中规定的全部项目。型式检验每半年1次，有下列情况之一，亦应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正式投产后，如原料、生产工艺有较大改变，影响产品质量时；
- c) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 市场监督管理部门提出要求时。

6.4 判定规则

6.4.1 出厂检验项目或型式检验项目全部符合本标准规定时，判为合格品。

6.4.2 出厂检验项目或型式检验项目如有一项不符合本标准规定时，判为不合格品。

7 标签标识

7.1 应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求。

7.2 产品名称：非预包装产品根据术语和定义内容标注产品名称。

7.3 应在包装或随行文件上标识加工工艺。

7.4 运输包装标志应符合 GB/T 191 的要求。

8 包装

应符合 GB/T 17374 的要求。

9 运输和贮存

9.1 运输

运输中应注意安全，防止日晒、雨淋、渗漏、污染和标签脱落，散装运输应使用专用罐车，保持车辆及油管内外的清洁、卫生，不得使用装运过有毒、有害物质的车辆。

9.2 贮存

9.2.1 产品应储存在卫生、阴凉、干燥、避光的地方，不得与有害、有毒物品一同存放，尤其要避开有异常气味的物品。

9.2.2 如果产品有效期依赖于某些特殊条件，应在标签上注明。

10 产品追溯

应建立信息化追溯系统，确保对产品从原料采购到产品销售的所有环节可实现有效追溯。

11 其他

生产活动应获得相应的食品安全管理体系或危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证。