

# 花生油 编制说明

## 一、工作概况

### （一）任务来源

为满足粤港澳大湾区人民对高品质产品的需求，推动粤港澳大湾区质量水平的整体提升，以高标准引领行业高质量发展，广东省市场监督管理局筹建粤港澳大湾区标准化研究中心，下设食品工作组。食品工作组归口指导单位为省食品安全委员会办公室和香港、澳门相关食品安全监管部门，具体工作由广东省食品检验所牵头负责。广东省市场监督管理局组织专题研究（《关于首批食品“湾区标准”研制清单及经费分配的报告》（粤食检[2021]57号）），由深圳市标准技术研究院牵头制订《粤港澳大湾区标准促进会团体标准花生油》。

### （二）起草单位、起草人

项目承担单位为深圳市标准技术研究院，参与单位为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）

起草人：

### （三）简要起草过程

本标准于2021年5月至6月，开展标准预研及申报书编写，于6月XX日批准立项。2021年6月至7月，开展内地、香港、澳门以及国际食品法典委员会等资料文献等收集

与整理；特征指标、质量指标等摘录，以及检验方法、检验规则、包装标志、贮存运输、销售等要求的梳理，并形成工作讨论稿；2021年7月23日，采用线上线下结合方式组织各参编单位，共同就《花生油》的定位、框架、技术内容等逐项展开深入探讨；根据编制组内部反馈意见进行修改完善，现形成征求意见稿。

## **二、与现行有关法律法规和其他标准的关系**

### **（一）与现行法律、法规的关系**

与我国有关法律法规和其他标准相互协调，无矛盾抵触。

### **（二）与食品安全国家标准、国家标准、行业标准等现行标准的关系**

食品安全指标满足《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》中花生油的规定。非安全要求主要参考和引用 GB 2716《食品安全国家标准 植物油》、GB/T 1534《花生油》的规定。

### **（三）与香港规例、澳门行政法规的关系**

通过比对食品安全国家标准和香港、澳门行政法规，未采用相关要求。

## **三、主要技术内容确定依据（如技术指标、试验方法、检验规则等的依据）**

### **（一）标准编制原则**

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按 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》给出的规则进行起草。

《花生油》的制定遵循以下原则：在安全指标方面，应满足湾区标准食用油、油脂及其制品的安全基础要求；在质量方面，参考现行国家标准，采用目前食用油生产条件所能达到的最高等级要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，形成粤港澳大湾区高品质食品标准。

## **（二）主要技术内容确定的依据**

本标准为新制定的团体标准。主要内容如下：

### **1、范围**

本标准适用于成品花生油，不适用于花生原油。

### **2、术语和定义**

本标准的术语和定义主要参考和引用 GB/T 1534《花生油》。

### **3、技术要求**

#### **（1）原辅料要求**

原料花生应符合 GB 1532 一级花生要求；花生原油符合 GB 2716 中植物原油的要求。

#### **（2）加工要求**

花生油的加工生产卫生规范应符合 GB 8955 的规定。

#### **（3）体系认证**

应通过相关食品安全和质量管理体系认证。

#### （4）特征指标

经比对 CODEX-STAN 210-1999《特定植物油标准》中对花生油的基本组成和主要物理参数，对油酸、花生酸等指标要求较宽松，因此直接引用 GB/T 1534 的规定。

#### （5）质量指标

花生油根据加工工艺分为压榨花生油和浸出花生油，本标准花生油的质量要求采纳 GB/T 1534 中的一级要求。

#### 4、安全指标

本标准的安全指标符合《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》中花生油的要求。

#### 5、检测方法

推荐采用本标准中推荐的检测方法。

#### 6、检验规则、标签、包装、储存、运输和销售

引用 GB/T 1534 中相关内容。

#### 7、产品追溯

应建立信息化追溯平台，确保对产品从原料采购到产品销售全链条所有环节可实现有效追溯。

### 四、标准可能带来的经济和社会影响评估

/

### 五、征求意见的采纳情况

/

## 六、其他应予以说明的事项

无。