

T/SDAS

团 体 标 准

T/SDLX XXXX—XXXX
T/SDAS XXX—XXXX

山东黑花生油

Shandong black peanut oil

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

山东省粮食经济学会
山东标准化协会

发布

目 次

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 2

4 质量要求 2

5 质量追溯信息 4

6 检验方法 4

7 检验规则 5

 7.1 一般规则 5

 7.2 扦样、分样 5

 7.3 出厂检验 5

 7.4 型式检验 5

 7.5 判定规则 5

8 标签标识 5

9 包装、储存、运输和销售 5

 9.1 包装 5

 9.2 储存 5

 9.3 运输 5

 9.4 销售 6

附录 A（规范性附录） 质量追溯信息..... 7

附录 B（规范性附录） 风味评分值试验方法..... 8

附录 C（规范性附录） 风味参考样品..... 11

附录 D（规范性附录） 风味成分的测定..... 13

附录 E（规范性附录） 标签标识示例..... 18

前 言

本文件按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构与起草规则》的规定起草。

本文件由山东省粮食和物资储备局提出并归口。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件负责起草单位：山东省粮油检测中心。

本文件参与起草单位：

本文件主要起草人：

山东黑花生油

1 范围

本文件规定了山东黑花生油的术语和定义、质量要求、质量追溯信息、检验方法、检验规则、标签标识以及包装、储存、运输和销售的要求。

本文件适用于山东黑花生油的生产和销售。

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 1532 花生
GB/T 1534 花生油
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 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 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/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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

3 术语和定义

GB/T 1534界定的及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

山东黑花生油 Shandong black peanut oil

以山东省区域内种植生产的黑花生为原料，采用压榨工艺制取的符合本文件要求的油品。

4 质量要求

4.1 原料

山东省区域内种植生产的黑花生，应符合GB/T 1532的规定。

4.2 主要物理参数和脂肪酸基本组成

主要物理参数和脂肪酸基本组成见表1。这些组成和参数表示了花生油的基本特性，当被用于真实性判定时，仅做参考使用。

表1 主要物理参数和脂肪酸基本组成

项目			指标	检验方法
相对密度(d_{20}^{20})			0.911~0.917	GB/T 5526
脂脂肪酸组成/%	十四碳以下脂肪酸	≤	0.3	GB 5009.168
	豆蔻酸（C14:0）	≤	0.1	
	棕榈酸（C16:0）		8.0~14.0	
	棕榈油酸（C16:1）	≤	0.2	
	十七烷酸（C17:0）	≤	0.1	
	十七烷一烯酸（C17:1）	≤	0.1	
	硬脂酸（C18:0）		1.0~4.5	
	油酸（C18:1）	≥	35.0	
	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：表中指标(油酸除外)和数据与国际食品法典委员会标准CODEX-STAN 210—1999（2019）《指定的植物油法典标准》的指标和数据一致。				

4.3 感官指标

山东黑花生油的感官指标应符合表2的规定。

表2 山东黑花生油感官指标

项目	指标	检验方法
色泽	浅黄色至棕红色	GB/T 5009.37
气味、滋味	具有黑花生油固有的香味、滋味，无异味	GB/T 5525
透明度（20℃）	澄清、透明	

4.4 理化指标

山东黑花生油的理化指标应符合表3的规定。

表3 山东黑花生理化指标

项目	指标	检验方法
水分及挥发物含量/%	≤0.10	GB 5009.236
不溶性杂质含量/%	≤0.05	GB/T 15688
酸价(KOH)/(mg/g)	≤1.5	GB 5009.229
过氧化值/(g/100g)	≤0.15	GB 5009.227
加热试验(280℃)	无析出物,油色不得变深	GB/T 5531
溶剂残留量/(mg/kg)	不应检出	GB 5009.262

4.5 食品安全要求

4.5.1 真菌毒素限量

山东黑花生油的黄曲霉毒素B₁应符合表4的规定,其他真菌毒素限量应符合国家有关规定。

表4 山东黑花生油真菌毒素限量

项目	限量	检验方法
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤	5.0 GB 5009.22

4.5.2 污染物限量

山东黑花生油苯并[a]芘应符合表5的规定,其他污染物限量应符合GB 2762及国家有关规定。

表5 山东黑花生油污染物限量

项目	限量	检验方法
苯并[a]芘/(μg/kg)	≤	5.0 GB 5009.27

4.6 其他

不应添加任何香精香料,不应添加其他食用油类和非食用物质。

5 质量追溯信息

- 5.1 供应方应提供产品的质量追溯信息,质量追溯信息应包括但不限于附录 A。
- 5.2 供应方应保证所有质量信息的准确性和真实性,能提供各信息单元的支撑性原始记录,原始记录应包含时间、地点、记录人、使用的主要设备等信息。
- 5.3 产品生产企业可根据自身条件建立生产过程质量追溯信息化平台,满足不同追溯和查询要求。

6 检验规则

6.1 一般规则

按GB/T 5490执行。

6.2 扦样、分样

按GB/T 5524执行。

6.3 出厂检验

6.3.1 应逐批检验，并出具出厂检验报告。

6.3.2 按 4.3 的规定检验。

6.4 型式检验

6.4.1 当原料、设备、工艺有较大变化或监督管理部门提出要求时，均应进行型式检验。

6.4.2 按照第 4 章的规定检验。当脂肪酸组成的检测结果与表 1 的规定不符合时，可用加工该批次产品的原料进行检验并佐证。

6.5 判定规则

有一项不符合表表2、表3、表4或表5规定值时，即判为不合格产品。

7 标签标识

7.1 预包装产品应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.2 产品名称：标识为“山东黑花生油”，不应变更名称，不应加任何文字修饰词。

7.3 预包装产品应以中文清晰标示原料产地。

7.4 标签上应标注二维码，其内容应包括第 5 章的追溯信息。

8 包装、储存、运输和销售

8.1 包装

应符合GB/T 17374的要求。

8.2 储存

应储存在卫生、阴凉、干燥、避光的地方，不应与有害、有毒物品一同存放，尤其应避开有异常气味的物品。

如果产品有效期限依赖某些特殊条件，应在标签上注明。

8.3 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，保持车辆及油罐内外的清洁、卫生。不应使用装运过有毒、有害物质的车辆。

8.4 销售

预包装的成品山东黑花生油在零售终端不应脱离原包装散装销售。

附 录 A
(规范性附录)
质量追溯信息

山东黑花生油质量追溯信息见表A. 1。

表A. 1 山东黑花生油质量追溯信息

信息分类	追溯信息	
原料信息	原料来源	标注示例：自产或外购
	水分含量	标注示例：xx%。
	粗脂肪含量（干基）	标注示例：xx%
	储存方式	标注示例：xx 仓型（房），储存条件（常温或低温或准低温）。
生产过程控制	储存方式	标注示例：室内常温。
	质量管理（认证体系）	标注示例：通过 ISO9000 认证。
其他信息	（可选填）	根据实际情况增加反映黑花生油油其他特性的信息，如：有机、绿色等。

