

T/GSWS

甘肃省女科技工作者协会团体标准

T/GSWS 014—2025

特级初榨橄榄油

extra virgin olive oil

(报批稿)

2025年6月2日

2025-06-02 发布

2025-06-02 实施

目 次

前 言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 原料要求.....	1
4 技术质量要求.....	2
5 食品添加剂.....	3
6 真实性要求.....	3
7 生产加工要求.....	3
8 检测规则.....	3
9 标识与标签.....	4
10 包装、储存、运输.....	4
11 保质期.....	5

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。

本标准由甘肃省女科技工作者协会提出并归口。

本标准起草单位：西北师范大学、陇南市祥宇油橄榄开发有限责任公司、陇南奥利沃生物科技有限公司、陇南陇锦园油橄榄开发有限责任公司、甘肃时光油橄榄科技有限公司、陇南橄榄绿农业开发有限责任公司、陇南市油橄榄研究所、陇南陇乡源橄榄油农业开发有限公司、陇南市金纽带油橄榄科技有限公司、湖北丹红生态农业发展有限公司、十堰泽盟农业开发有限公司、湖北鑫榄源油橄榄科技有限公司、重庆禄丰天润油橄榄开发有限公司、重庆红蜻蜓油橄榄开发有限公司、四川聚峰谷农业科技开发有限公司、凉山州中泽新技术开发有限责任公司、冕宁元升农业科技有限公司、云南永仁欣源油橄榄开发有限公司、云南油橄榄大健康产业创新研究发展有限公司、丽江田园油橄榄科技开发有限公司、陇南橄榄之城农林产品开发有限公司、陇南崛起原生态农产品开发有限责任公司、陇南市武都区油橄榄产业 开发办公室

本标准主要起草人：张继、李建科、黎伟、白万明、宋琄、孔维宝、仲斌、王旭东、肖红、姜成英、师彦平、刘玉红、魏俊青、赵军营、周佳、刘婷、白雨昕、王文宏、王金平、李树红、李超、祁大强、石松青、王瑞、李树红、闫仲平、吕存华、王金会、朱瑾艳、张怀忠、杨平、杨泽身、祖朝明、裴栋、白小勇。

本标准于2025年6月2日首次发布。

特级初榨橄榄油

1 范围

本文件规定了特级初榨橄榄油的术语定义、原料要求、质量要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、储存、运输的要求。

本标准适用于油橄榄树鲜果为原料，经过加工制得的特级初榨橄榄油。

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，仅所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 191	包装储运图示标志
GB 2716	食品安全国家标准 植物油
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4806.1	食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB 4806.5	食品安全国家标准 玻璃制品
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
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 5009.257	食品安全国家标准 食品中反式脂肪酸的测定
GB 5009.268	食品安全国家标准 食品中多元素的测定
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 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
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/T 19630	有机产品生产、加工、标识与管理体系要求
GB/T 22500	食品安全国家标准 动植物油脂 紫外吸光度的测定
GB/T 22501	动植物油脂 橄榄油中蜡含量的测定 气相色谱法
GB/T 23347	橄榄油、油橄榄果渣油
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB/T 25223	动植物油脂 甾醇组成和甾醇总量的测定 气相色谱法
GB/T 25224.2	动植物油脂 植物油中豆甾二烯的测定 第2部分：高效液相色谱法
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 31576	动植物油脂 铜、铁和镍的测定 石墨炉原子吸收法
BJS 202105	橄榄油中脂肪酸烷基酯含量测定 气相色谱-质谱法
LS/T 1218	中国好粮油 生产质量控制规范
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》	
国家质量监督检验检疫总局令（2009）第123号《食品标识管理规定》	
COI/T. 20/Doc. No. 15	橄榄油感官品评分析方法
COI/T. 20/Doc. No 5/Rve. 1	橄榄油感官分析标准/油样品评玻璃杯
COI/T. 20/Doc. No 4/Rev. 1	橄榄油感官分析标准/感官分析：通用基础

3 原料要求

油橄榄鲜果指从油橄榄上采摘的新鲜干净、形态完好、无破坏损伤、无腐败的果实。符合 GB 2762 及GB 2763的规定。

4 技术质量要求

4.1 质量指标

应符合表1的规定。

表1 质量指标

项 目		要求	检测方法
气味与滋味	感官特征（气味和滋味）	具有橄榄油固有的果香味、苦味和辛辣味	GB/T 23347
	缺陷中位值 ^a （Me）	Me=0.0	
	果味特征中位值 ^b （Me）	Me>0.0	
透明度（20℃，24h）		清澈	GB/T 5525
豆甾二烯含量，（mg/kg）		≤ 0.05	GB/T 25224.2
酸价（以KOH计），（mg/g）		≤ 1.0	GB 5009.229
过氧化值，（g/100g）		≤ 25	GB 5009.227

紫外吸光度 ($E^{1\%1CM}$)	270nm (环己烷) ^e /268nm (异辛烷)	≤	0.22	GB/T 22500
	ΔE^d	≤	0.01	
	232nm ^f	≤	2.50	
水分及挥发物, (%)		≤	0.2	GB 5009.236
实际与理论 ECN42 甘油酯含量差值的绝对值, %		≤	0.20	GB/T 37512
不溶性杂质, (%)		≤	0.1	GB/T 15688
铁, (mg/kg)		≤	2.0	GB 5009.268
铜, (mg/kg)		≤	0.1	GB 5009.268
蜡含量, (mg/kg)		≤	150	GB/T 22501
脂肪酸乙酯, (mg/kg)		≤	25	BJS 202105
每种卤化溶剂残留量, (mg/kg)		≤	0.1	COI/T.20/Doc.No 8/Corr.1
卤化溶剂残留量总和, (mg/kg)		≤	0.2	

4.2 脂肪酸及反式脂肪酸含量

应符合表2的规定。

表2 脂肪酸及反式脂肪酸含量

名称	指标	检测方法
豆蔻酸 (C14:0), %	≤ 0.05	GB 5009.168
棕榈酸 (C16:0), %	7.5-20.0	
棕榈一烯酸 (C16:1), %	0.3-3.5	
十七烷酸 (C17:0), %	≤ 0.4	
十七碳一烯酸 (C17:1), %	≤ 0.6	
硬脂酸 (C18:0), %	0.5-5.0	
油酸 (C18:1), %	55.0-83.0	
亚油酸 (C18:2), %	2.5-21.0	
亚麻酸 (C18:3), %	≤ 1.2	
花生酸 (C20:0), %	≤ 0.6	
花生一烯酸 (C20:1), %	≤ 0.5	
山嵛酸 (C22:0), %	≤ 0.2 ^a	
二十四烷酸 (C24:0), %	≤ 0.2	
反式脂肪酸 (C18:1T), %	≤ 0.05	GB 5009.257
反式脂肪酸 (C18:2T+ C18:3T), %	≤ 0.05	

4.3 无甲基甾醇组成及含量

应符合表3的规定。

表3 无甲基甾醇组成及含量

项目	指标	检测方法
菜籽甾醇, %	≤ 0.1	GB/T 25223
胆甾醇, %	≤ 0.5	
菜油甾醇, %	≤ 4.5	
豆甾醇, %	< 4.5	
δ -7-豆甾烯醇	≤ 0.8	
β -谷甾醇+ δ -5-燕麦甾烯醇+ δ -5-23-豆甾二烯醇+赤桐甾醇+谷甾烷醇+ δ -5-24-豆甾二烯醇的总和, %	≥ 93.0	
甾醇含量, (mg/kg)	≥ 1000	
高跟二醇和熊果醇, %	≤ 4.5	

4.4 有害物质限量

应符合表4的规定。

表 4 有害物质限量指标

项目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.08	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按JJF 1070规定的方法测定。

5 食品添加剂

特级初榨橄榄油中不得添加任何食品添加剂。

6 真实性要求

特级初榨橄榄油中不得掺有其他食用油和非食用油。

7 生产加工要求

应符合GB/T 19630、GB 14881和 LS/T 1218的规定。

8 检验规则

8.1 一般规则

应按GB/T 5490执行。

8.2 组批

同原料、同工艺、同设备、同班次、同生产日期的特级初榨橄榄油产品为一个批次。

8.3 扦样

按照GB/T 5524的要求执行。

8.4 出厂检验

8.4.1 应逐批检验，并出具检验报告。

8.4.2 出厂检验项目：质量指标为必检指标。

8.5 型式检验

正常生产条件下，应每半年进行一次型式检验。有下列情况之一时也应进行型式检验。

8.5.1 产品定型时。

8.5.2 当原料、设备、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；

8.5.3 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；

8.5.4 产品停产3个月以上，恢复生产时；

8.5.5 监督管理部门提出要求时；

8.5.6 型式检验项目为技术要求中4.1~4.5全部项目；

8.6 判定规则

8.6.1 检验项目全部合格，判该批产品合格。

8.6.2 检验项目如有不合格项，应加倍抽样复检。复检如仍不合格，则判该批产品为不合格。

9 标签、标识

9.1 外包装标志应符合GB/T 191的规定。预包装产品标签应符合GB 7718的规定。营养标签应符合GB 28050的规定

9.2 除符合 GB/T 19630的规定外，还应该符合国家市场监督管理总局、农业农村部、国家卫健委联合发布的《关于加强食用植物油标志管理的公告》。

10 包装 储存 运输

10.1 包装

10.1.1 内包装材料和容器应符合GB 4806.1、GB 4806.5或GB 4806.7的规定，封口严密，包装牢固。

10.1.2 外包装应符合GB/T 6543、GB/T 17374及国家有关要求和规定。

10.2 储存

10.2.1 产品应贮存于阴凉、干燥、通风的仓库中，仓库应干净，无虫害，无有害、有毒、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品残留。

10.2.2 有机产品在贮藏过程中不应受到其他物质的污染，有机产品及其包装材料、配料等应单独存放，若不得不与常规产品及其包装材料、配料等共同存放，应在仓库内划出特定区域，并采取必要的措施确保有机产品不与其他产品及其包装材料、配料等混放。

10.3 运输

10.3.1 运输工具在装载有机产品前应清洁、卫生。

10.3.2 有机产品在运输过程中应避免与常规产品混杂或受到污染，在运输和装卸过程中，外包装上的有机产品认证标识及有关说明不应被玷污或损毁。

10.3.3 不应与有害、有毒、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混运。

10.3.4 搬运时应轻拿轻放，不应扔摔、撞击、挤压。

11 保质期

在符合本标准规定的贮运条件下，产品自生产之日起保质期为24个月。
