

ICS 67.200
CCS 133

团 体 标 准

T/SSX 006—2022

特级初榨橄榄油 Extra virgin olive oil

2022 - 11 - 21 发布

2022 - 12 - 21 实施

陕西省食品科学技术学会 发布

目 次

前 言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语定义	1
4 原料要求	2
5 质量要求	2
6 检验方法	4
7 检验规则	4
8 标签标识	5
9 包装、储存、运输	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。

本文件由陕西省食品科学技术学会提出并归口。

本文件负责起草单位：陕西师范大学、西安市粮油质量检验中心

本文件参与起草单位：陕西省粮油科学研究院、中国科学院兰州化学物理研究所、陇南田园油橄榄科技开发有限公司、陇南市祥宇油橄榄开发有限责任公司、甘肃时光油橄榄科技有限公司、陇南陇锦园油橄榄开发有限责任公司、云南田园油橄榄科技开发有限公司、云南油橄榄大健康产业创新研究发展有限公司。

本文件主要起草人：李建科、吴丽华、孟永宏、田洪磊、张玉环、赵晶晶、武利梅、黄新异、邸多隆、赵玉、雷亚楠、蔡静薇、曹辉、刘晓松、白万明、白小勇、刘玉红、金凤、厉刚、王乐、王金平、王瑞。

本文件由陕西省食品科学技术学会负责解释。

本文件为首次发布。

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。

本文件适用于特级初榨橄榄油。

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标准必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本标准；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

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/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 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/T 23347 橄榄油、油橄榄果渣油

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 26635 动植物油脂 生育酚及生育三烯酚含量测定 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

LS/T 1218 中国好粮油 生产质量控制规范

LS/T 6119 粮油检验 植物油中多酚的测定 分光光度法

LS/T 6120 粮油检验 植物油中角鲨烯的测定 气相色谱法

3. 术语定义

下列术语定义适用于本文件。

3.1

橄榄油 olive oil

以油橄榄树 (*Olea europaea L.*) 的鲜果为原料制取的油脂。

注：采用溶剂浸提或重酯化工艺获得的油脂除外，不掺杂其他种类的油脂。

3.2

初榨橄榄油 virgin olive oil

采用机械压榨等物理方式直接从油橄榄鲜果中制取的无任何添加剂的油品。

3.3

特级初榨橄榄油 extra virgin olive oil

油橄榄鲜果在榨油过程中，避免温度等外界因素引起油脂成分的改变，采用清洗、倾析、离心或过滤工艺对原料进行处理，可直接食用的且符合本标准要求的橄榄油。

4. 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。

5. 质量要求

5.1 特征指标

5.1.1 特级初榨橄榄油的脂肪酸组成见表 1

表 1 特级初榨橄榄油的脂肪酸组成

名 称	含量/%
豆蔻酸 (C14:0) ≤	0.05
棕榈酸 (C16:0)	7.5-20.0
棕榈油酸 (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) ≤	1.0
花生酸 (C20:0) ≤	0.6
二十碳烯酸 (C20:1) ≤	0.5
山嵛酸 (C22:0) ≤	0.2
二十四烷酸 (C24:0) ≤	0.2

5.1.2 特级初榨橄榄油特殊营养成分指标见表 2

表2 特级初榨橄榄油的特殊营养成分组成

项 目		指标
角鲨烯含量/ (mg/kg)		5143.5-9123.6
维生素 E	总含量/ (mg/kg)	126.4-303.0
	α -生育酚占比/%	64.4-94.3
甾醇	总含量/ (mg/kg)	1320.0-2560.0
	豆甾醇/ (mg/kg) *	3.5-66.8
	β -谷甾醇/ (mg/kg)	612.3-1890.5
	环阿屯醇/ (mg/kg) *	68.5-116.1
	羽扇豆醇/ (mg/kg) *	93.4-173.4
	24-亚甲基环阿屯醇/ (mg/kg)	473.2-640.0
多酚	总酚含量/ (mg/kg)	7.3-337.3
	羟基酪醇/ (mg/kg) *	1.9-114.2
	酪醇/ (mg/kg) *	0.6-44.0
	橄榄苦苷/ (mg/kg) *	0.1-26.5

注：*此项检测只作为商业伙伴在自愿的基础上参考的推荐性指标。

5.1.3 特级初榨橄榄油风味特征指标见表 3

表3 特级初榨橄榄油特征风味物质组成*

名 称	含量/ mg/kg
反-2-己烯醛	23.460-49.700
己醇	0.270-3.640
辛醛	0.082-0.496
3-己烯醇	0.320-6.900

注：*此项检测只作为商业伙伴在自愿的基础上参考的推荐性指标。

5.2 质量指标

5.2.1 特级初榨橄榄油的质量指标见表 4

表4 特级初榨橄榄油的质量指标

项 目	质量指标
色泽	具有特级初榨橄榄油固有的色泽
气味、滋味	具有特级初榨橄榄油固有的气味和滋味，无异味
透明度 (20°C, 24h)	清澈
水分及挥发物含量/%	≤ 0.2
不溶性杂质含量/%	≤ 0.1
酸价 (以 KOH 计) /(mg/g)	≤ 1.6
过氧化值/(g/100g)	≤ 0.25
溶剂残留量/(mg/kg)	不得检出
铁含量/ mg/kg	≤ 3.0
铜含量/ mg/kg	≤ 0.1

5.3 食品安全要求

应符合GB 2716和国家相关规定。

5.4 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。

5.5 食品添加剂

特级初榨橄榄油中不得添加任何添加剂。

5.6 生产过程质量控制

按LS/T 1218相关条款执行。

6. 检验方法

6.1 脂肪酸组成检验应按照 GB 5009.168 的规定执行。

6.2 角鲨烯检测应按照 LS/T 6120 的规定执行。

6.3 维生素 E 检验应按照 GB/T 26635 的规定执行。

6.4 甾醇检验应按照 GB/T 25223 的规定执行。

6.5 多酚检测应按照 LS/T 6119 的规定执行。

6.6 色泽检验应按照 GB/T 5009.37 的规定执行。

6.7 透明度、气味、滋味检验应按照 GB/T 5525 的规定执行。

6.8 水分及挥发物检验应按照 GB 5009.236 的规定执行。

6.9 不溶性杂质检验应按照 GB/T 15688 的规定执行。

6.10 酸价检验应按照 GB 5009.229 的规定执行。

6.11 过氧化值检验应按照 GB 5009.227 的规定执行。

6.12 溶剂残留检验应按照 GB 5009.262 的规定执行。

6.13 铁含量检验应按照 GB/T 31576 的规定执行。

6.14 铜含量检验应按照 GB/T 31576 的规定执行。

7. 检验规则

7.1 一般规则

应按GB/T 5490执行。

7.2 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。

7.3 扦样

按 GB/T 5524 执行。

7.4 出厂检验

7.4.1 应逐批检验，并出具检验报告。

7.4.2 除铁、铜指标外，特级初榨橄榄油按表 4 规定项目检验。

7.5 型式检验

7.5.1 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。

7.5.2 按第4章的规定检验。

7.6 判定规则

产品经检验符合第4章的规定时，判定为合格产品。若有一项不符合本文件规定时，应从该批产品中加倍抽取样品对不合格项目进行复检，以复检结果为准。若复检确实仍不符合第4章规定值时，判定为不合格产品；若不符合食品安全指标直接判定为不合格产品。

8. 标签标识

除符合 GB 7718 和 GB 28050 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》。

9. 包装、储存、运输

9.1 包装

外包装箱储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。销售包装应符合 GB/T 17374 的规定及国家的有关规定和要求。包装容器必须专用、清洁、干燥和密封，应符合食品安全和卫生要求。

9.2 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，应避开有异常气味的物品。如果产品有效期限依赖于某些特殊条件，应在标签上注明。

9.3 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。
