

关于批准发布《上海好粮油 食用植物油》
团体标准的通知

各有关单位:

根据《上海粮油行业协会团体标准管理办法》规定,现批准发布
实施团体标准《上海好粮油 食用植物油》(T/SCOA 0003—2025),
该标准于发布之日起实施。

特此通知。

附件:《上海好粮油 食用植物油》(T/SCOA 0003—2025)



ICS 67.200.10
CCS X 14

T/SCOA

上海粮油行业协会团体标准

T/SCOA 0003—2025

上海好粮油 食用植物油

The Grain & Oil Products of Shanghai - Edible vegetable oil

2025 - 09 - 05 发布

2025 - 09 - 05 实施

上海粮油行业协会 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。

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。

本文件由上海市粮食科学研究所有限公司提出。

本文件由上海粮油行业协会归口。

本文件起草单位：上海市粮食科学研究所有限公司、上海科茂粮油食品质量检测有限公司、上海良友海狮油脂实业有限公司、上海良龙粮油发展有限公司。

本文件主要起草人：吴莹、朱天仪、陈凤香、张雷、王晓波、熊清彦。

上海好粮油 食用植物油

1 范围

本文件规定了上海好粮油 食用植物油的术语和定义、质量与安全要求、追溯信息、检验方法、检验规则、标签标识、包装、储存和运输。

本文件适用于以国产油料为原料，经上海市行政区域内企业加工的，并符合本标准要求的商品食用植物油。

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 1535 大豆油
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- 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 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- 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 5009.257 食品安全国家标准 食品中反式脂肪酸的测定
- GB 5009.262 食品安全国家标准 食品中溶剂残留量的测定
- GB 5009.265 食品安全国家标准 食品中多环芳烃的测定
- GB/T 5490 粮油检验 一般规则
- GB/T 5524 动植物油脂 扦样
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- 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 31579 粮油检验 芝麻油中芝麻素和芝麻林素的测定 高效液相色谱法
- LS/T 1218 中国好粮油 生产质量控制规范
- LS/T 3249 中国好粮油 食用植物油
- 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
- LS/T 6121.1 粮油检验 植物油中谷维素含量的测定 分光光度法
- LS/T 6121.2 粮油检验 植物油中谷维素含量的测定 高效液相色谱法

3 术语和定义

GB/T 1535、LS/T 3249界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

上海好粮油 食用植物油 the grain & oil products of Shanghai- edible vegetable oil
以国产油料为原料，经上海市行政区域内企业加工的，并符合本标准要求的商品食用植物油。

4 质量与安全要求

4.1 质量要求

质量指标除应符合表1要求外,其他质量指标应符合各种食用植物油产品的国家或行业标准的规定。

表1 质量指标

项目	质量指标
酸价/(mg/g)	≤2
过氧化值/(g/100g)	≤0.20

4.2 基本组成范围

基本组成范围见表2。

表2 食用植物油基本组成范围

不同双键位置 脂肪酸分类的产品	产品名称	ω-3脂肪酸/(%)	ω-6脂肪酸/(%)	ω-9脂肪酸/(%)
富含ω-3脂肪酸产品	亚麻籽油	39.0~62.0	12.0~30.0	13.0~39.0
	核桃油	6.5~18.0	50.0~69.0	11.0~32.0
富含ω-6脂肪酸产品	葵花籽油	ND ¹ ~0.3	48.0~74.0	14.0~40.0
	玉米油	ND~2.0	34.0~66.0	20.0~43.0
	大豆油	4.0~11.0	48.0~59.0	17.0~30.0
	芝麻油	ND~1.0	37.0~48.0	34.0~46.0
富含ω-9脂肪酸产品	油茶籽油	ND~2.0	3.0~14.0	68.0~87.0
	橄榄油	ND~1.0	3.0~21.0	55.0~83.0
	花生油	ND~0.3	12.0~43.0	35.0~70.0
	低芥酸菜籽油	5.0~14.0	15.0~30.0	51.0~70.0
	菜籽油	5.0~13.0	11.0~23.0	8.0~60.0
	米糠油	ND~3.0	21.0~42.0	38.0~49.0

注1: ND表示未检出。

4.3 声称指标

声称指标见表3。

表3 食用植物油声称指标

产品名称	营养伴随物声称指标	危害物声称指标
大豆油、菜籽油、花生油、葵花籽油、玉米油、核桃油、油茶籽油、橄榄油、米糠油 ¹ 、芝麻油 ² 、亚麻籽油等	甾醇总量及组成、生育酚及生育三烯酚、角鲨烯、多酚等	反式脂肪酸、多环芳烃
注1: 米糠油中的谷维素可作为声称指标。 注2: 芝麻油中的芝麻素、芝麻林素可作为声称指标。		

4.4 食品安全要求

4.4.1 食用植物油食品安全指标应符合 GB 2716 的规定。

4.4.2 安全指数 (P_N) 以 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的限量为基础计算,安全指数要求见表4,其中溶剂残留和黄曲霉毒素 B₁应符合表5规定。

表4 安全指数要求

项目	指数
P_N 真菌毒素	≤0.7
P_N 污染物	≤0.7
P_N 农药残留	≤0.7

表 5 有害物质限量

项目		限量
溶剂残留 ¹ /(mg/kg)		不得检出
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	花生油、玉米油	≤10
	除花生油、玉米油以外的其他食用植物油	≤5

注1：食用植物油的溶剂残留量检出值小于10mg/kg时，视为未检出。

4.5 生产过程质量控制

应按 LS/T 1218 相关条款执行。

5 追溯信息

供应方提供的追溯信息，参照附录A。

6 检验方法

6.1 酸价检验：按 GB 5009.229 执行。

6.2 过氧化值检验：按 GB 5009.227 执行。

6.3 脂肪酸组成检验：按 GB 5009.168 执行。

6.4 生育酚及生育三烯酚检验：按 GB/T 26635 执行。

6.5 甾醇组成及甾醇总量的检验：按 GB/T 25223 执行。

6.6 芝麻素和芝麻林素的检验：按 GB/T 31579 执行。

6.7 多酚检验：按 LS/T 6119 执行。

6.8 角鲨烯检验：按 LS/T 6120 执行。

6.9 谷维素检验：按 LS/T 6121.1、LS/T 6121.2 执行。

6.10 反式脂肪酸检验：按 GB 5009.257 执行。

6.11 多环芳烃检验：按 GB 5009.265 执行。

6.12 溶剂残留检验：按 GB 5009.262 执行。

6.13 黄曲霉毒素 B₁ 检验：按 GB 5009.22 执行。

6.14 安全指数检验：按国家标准规定的方法检验真菌毒素、污染物和农药残留含量，按照式（1）分别计算每种物质的单项安全指标指数：

$$P_i = \frac{\text{实测值}}{\text{标准限量值}} \dots\dots\dots (1)$$

式中：

P_i ——每种物质的单项安全指标指数。

根据公式（2）～（4）分别计算真菌毒素、污染物和农药残留的内梅罗指数 P_N ：

$$P_{N\text{真菌毒素}} = \sqrt{\frac{\overline{P_i^2} + P_{imax}^2}{2}} \dots\dots\dots (2)$$

$$P_{N\text{污染物}} = \sqrt{\frac{\overline{P_i^2} + P_{imax}^2}{2}} \dots\dots\dots (3)$$

$$P_{N\text{农药残留}} = \sqrt{\frac{\overline{P_i^2} + P_{imax}^2}{2}} \dots\dots\dots (4)$$

式中：

$\overline{P_i}$ ——平均单项安全指标指数，为某类安全指标的所有单项安全指标指数的平均值。

P_{imax} ——最大单项安全指标指数，为某类安全指标的所有单项安全指标指数的最大值。

7 检验规则

7.1 一般规则

按 GB/T 5490 执行，并注明代表数量和货位。

7.2 扦样

按 GB/T 5524 执行。

7.3 检验报告

原料、设备和工艺有较大变化可能影响产品质量时，应立即委托第三方进行型式检验。

7.4 产品组批

同原料、同工艺、同设备、同班次加工的食用植物油产品为一个批次。

7.5 判定规则

符合第4章要求，且提供第5章追溯信息的植物食用油，可参评“上海好粮油”产品。

8 标签标识

8.1 标签标识除应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定外，产品名称按照各种食用植物油产品名称或分类名称标注，企业宜选择标注产品的声称指标。

8.2 宜按 GB 28050 的规定标注产品二维码，内容包括第 4 章的相应指标的检验结果和第 5 章的追溯信息。

9 包装、储存和运输

按 GB/T 1535 执行。

附 录 A
(资料性)
追溯信息

表 A.1 食用植物油追溯信息（示例）

信息分类	追溯信息	
油料生产信息	品种名称	以品种审定名为准。
	产地	某省、市、县或农场。
	收获时间	xx年xx月收获。
	种植面积及区域分布（可选填）	xx万亩，分布在某个乡镇或农场。
	化肥和农药使用情况（可选填）	xx年xx月，使用xx农药xx公斤/亩；xx年xx月使用xx肥料xx公斤/亩。
	产量/可供交易量（可选填）	共xx吨/可供交易xx吨。
	原产地证书（可选填）	证书编号xx。
	干燥方式	晾晒或烘干（包括烘干方式）。
储存方式	xx仓型，储存条件（常温、低温、准低温）。	
原料来源	供应商管理：来自三年以上油料供应商的比例	占总量40%。
生产过程控制	原油制取时间	xx年xx月。
	毛油储存方式	密闭罐。
	生产工艺	压榨、浸出、压滤、水代法、水酶法。
	质量管理（认证体系）	ISO9001、ISO22000等认证。
其他信息	（可选填）	反映油料质量的其他信息，如：获得有机、绿色食品认证等。