

ICS 67.040

X 10

团体标准

T/GDFPT 0018—2021

甘油二酯油

2021-xx-xx 发布

2021-xx-xx 实施

广东省食品生产技術协会 发布

目 次

前 言..... I

1 范围..... 1

2 规范性引用文件..... 1

3 术语和定义..... 2

4 产品分类..... 2

5 技术要求..... 2

6 生产加工过程的卫生要求..... 4

7 检验规则..... 4

8 标志、标签、包装、运输和贮存..... 5

9 质量承诺..... 5

征求意见稿

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。

本文件由广东善百年特医食品有限公司、广州市善百年食品科技有限公司、吉安市井开区善百年营养科技有限公司提出立项。

本文件由广东省食品生产协会发布并归口。

本文件负责起草单位：广东善百年特医食品有限公司、广东省食品生产协会

本文件主要起草人：程建强、刘青菁、杨颖晖、陈宛佳

征求意见稿

甘油二酯油

1 范围

本文件规定了甘油二酯油有关的术语和定义、产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存要求、质量承诺等内容。

本标准适用于甘油二酯油的生产、检验和销售。

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 191	包装储运图示标志
GB/T 1534	花生油
GB/T 1535	大豆油
GB/T 1536	菜籽油
GB 1886.12	食品安全国家标准 食品添加剂 丁基羟基茴香醚（BHA）
GB 1886.172	食品安全国家标准 食品添加剂 迷迭香提取物
GB 1886.174	食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
GB 1900	食品安全国家标准 食品添加剂 二丁基羟基甲苯（BHT）
GB 2716	食品安全国家标准 植物油
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 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 4806.9	食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
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 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB 14754	食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C(抗坏血酸)
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

T/GDFPT 0018—2021

- GB 15196 食品安全国家标准 食用油脂制品
GB/T 19111 玉米油
GB 26403 食品安全国家标准 食品添加剂 特丁基对苯二酚
GB/T 26636 动植物油脂 聚合甘油三酯的测定 高效空间排阻色谱法 (HPSEC)
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB 29950 食品安全国家标准 食品添加剂 甘油
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 (2005) 第75号令《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 (2009) 第123号令《食品标识管理规定》
关于批准茶叶籽油等7种物品为新资源食品的公告 (2009年 第18号)
关于海藻酸钙等食品添加剂新品种的公告 (原卫计委2016年第8号)
关于抗坏血酸棕榈酸酯 (酶法) 等食品添加剂新品种的公告 (原卫计委2016年第9号)

3 术语和定义

关于批准茶叶籽油等7种物品为新资源食品的公告 (2009年 第18号) 界定的下列术语和定义适用于本文件。

3.1 甘油二酯油

以大豆油、菜籽油、花生油、玉米油等为原料,以脂肪酶制剂、水、甘油等为主要辅料,通过脂肪酶催化,经蒸馏分离、脱色、脱臭等工艺而制成的甘油二酯油。

4 产品分类

依据产品中甘油二酯、甘油三酯含量的不同分为一级和二级。

4.1 一级甘油二酯油

以大豆油、菜籽油、花生油、玉米油中的一种或者几种为原料,以脂肪酶制剂、水、甘油等为辅料,添加或不添加丁基羟基茴香醚 (BHA)、二丁基羟基甲苯 (BHT)、特丁基对苯二酚 (TBHQ)、天然抗氧化剂 (迷迭香提取物、抗坏血酸棕榈酸酯、茶黄素、抗坏血酸),通过酶催化、经3-6级分子蒸馏分离、脱色、脱臭、分装等工艺制成的甘油二酯含量 $\geq 80\%$ 、甘油三酯含量 $\leq 18\%$ 的甘油二酯油。

4.2 二级甘油二酯油

以大豆油、菜籽油、花生油、玉米油中的一种或者几种为原料,以脂肪酶制剂、水、甘油等为辅料,添加或不添加丁基羟基茴香醚 (BHA)、二丁基羟基甲苯 (BHT)、特丁基对苯二酚 (TBHQ)、天然抗氧化剂 (迷迭香提取物、抗坏血酸棕榈酸酯、茶黄素、抗坏血酸),通过酶催化、经2-3级分子蒸馏分离、脱色、脱臭、分装等工艺制成的甘油二酯含量 $\geq 40\%$ 、甘油三酯含量 $\leq 58\%$ 的甘油二酯油。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

- 5.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535、GB 2716 的要求。
5.1.2 菜籽油应符合 GB/T 1536、GB 2716 的要求。
5.1.3 花生油应符合 GB/T 1534、GB 2716 的要求。

- 5.1.4 玉米油应符合 GB/T 19111、GB 2716 的要求。
- 5.1.5 脂肪酶制剂应符合 GB 1886.174 的要求。
- 5.1.6 水应符合 GB 5749 的要求。
- 5.1.7 甘油应符合 GB 29950 的要求。
- 5.1.8 丁基羟基茴香醚（BHA）应符合 GB 1886.12 的要求。
- 5.1.9 特丁基对苯二酚（TBHQ）应符合 GB 26403 的要求。
- 5.1.10 二丁基羟基甲苯（BHT）应符合 GB 1900 的要求。
- 5.1.11 迷迭香提取物应符合 GB 1886.172 的要求。
- 5.1.12 抗坏血酸棕榈酸酯应符合原卫计委 2016 年第 9 号公告的要求。
- 5.1.13 茶黄素应符合原卫计委 2016 年第 8 号公告的要求。
- 5.1.14 抗坏血酸应符合 GB 14754 的要求。
- 5.1.15 其他原料及辅料：应符合国家相关标准及要求。
- 5.1.16 以上原辅料还应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的要求。

5.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有该品种应有的色泽，均匀一致。	GB 15196
性状	透明状液体，质地均匀。	
滋味及气味	具有该品种应有的滋味和气味，无焦臭、无酸败及其他异味。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

5.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目		指标		检验方法
		一级	二级	
甘油二酯含量，%	≥	80	40	GB/T 26636
甘油三酯含量，%	≤	18	58	GB/T 26636
甘油一酯(单甘酯)含量，%	≤	1.5		GB/T 26636
游离脂肪酸含量，%	≤	0.5		GB 5009.168
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤	0.9		GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤	0.12		GB 5009.227

5.4 污染物限量和真菌毒素限量

- 5.4.1 污染物限量应符合GB 2762的规定。
- 5.4.2 真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

5.5 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

5.6 食品添加剂

5.6.1 食品添加剂质量应符合相应的产品标准和国家有关规定。

5.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

5.7 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行,按JJF 1070中规定的方法检验。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 检验规则

7.1 原辅料入库检验

每批原辅材料入库前,应由本企业仓库部门按标准进行验收,合格后方可入库。

7.2 组批

由同一班次、同一批投料生产的包装完好的同一品种、同一规格的产品为一批。

7.3 抽样

在成品仓内每批产品中随机抽取,抽样数量不少于6个包装且总量不少于2kg,平均分成2份,1份检验,1份备查。净含量偏差检验的抽样方法以及数量按JJF 1070的规定执行。

7.4 产品检验

7.4.1 出厂检验

7.4.1.1 产品出厂前对产品进行检验,符合产品要求方可出厂。

7.4.1.2 出厂检验项目:感官要求、酸价、过氧化值、净含量。

7.4.2 型式检验

7.4.2.1 正常生产时每半年进行一次型式检验;有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 新产品投产前;
- b) 更换生产设备时;
- c) 原辅材料产地或供应商发生改变时;
- d) 停产三个月以上,恢复生产时;
- e) 出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时;
- f) 食品安全监督部门提出要求时。

7.4.2.2 型式检验项目包括要求中的全部项目。

7.5 判定规则

检验项目全部符合本标准时，判定为合格。检验结果中若有指标不符合本标准要求时，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有1项指标不合格，判该批产品为不合格品。

8 标志、标签、包装、运输和贮存

8.1 标志、标签

8.1.1 产品标签、标志应符合 GB 7718、GB 28050 及国家质监总局（2009）第 123 号令《食品标识管理规定》的规定，标签还应依据关于批准茶叶籽油等 7 种物品为新资源食品的公告（2009 年 第 18 号）的要求标注不适宜人群和每日食用限量 ≤ 30 克/天。

7.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的要求。

8.2 包装

8.2.1 产品采用复合膜、袋包装，应符合 GB 9683、GB/T 10004、GB/T 28118 的要求；或采用塑料制品包装，应符合 GB 4806.7 的要求；或采用玻璃制品包装，应符合 GB 4806.5 的要求；或采用铁罐包装，应符合 GB 4806.9 的要求。允许发展新的包装形式，新的包装材料应符合相应的标准和有关规定。

8.2.2 外包装纸箱应符合 GB/T 6543 的要求，或者使用其他外包装材料（泡沫箱等）。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应保持干燥、清洁、平整、无异味；应防止污染，不能影响包装及质量。

8.3.2 运输时要防止受热、受潮。

8.3.3 运输过程中应轻装轻卸、平面堆放，防止倾倒、重压，防止包装破碎和产品变形。若有破损时，应及时防护。

8.3.4 在周转堆放时，应防止日晒雨淋，不得在露天长期堆放，或直接放在地上，以免受潮。

8.3.5 严禁与有毒、有害物质混装运输。

8.4 贮存

8.4.1 产品应密封贮存于常温、干燥、通风、避光处，并具有防虫、防鼠设施。

8.4.2 产品不得与地面接触，应离墙10cm，离地10cm存放，不得与有毒、有害、有异味、易挥发或潮湿的物品混放。

8.4.3 产品按上述运输与贮存规定，在包装完整的情况下，保质期按标签标注为准。

9 质量承诺

9.1 在销售过程中应根据关于批准茶叶籽油等 7 种物品为新资源食品的公告（2009 年 第 18 号）的规定，明确与客户说明本产品使用范围不包括婴幼儿食品。

9.2 在正常运输、贮存且包装完整和未经启封的情况下，在保质期内，若因厂家原因造成的质量问题，生产商应予以免费更换。

9.3 客户正常接收产品后对产品质量有异议的，生产商应在 24 小时内做出响应，及时为客户提供服务和解决方案。

9.4 若发现生产的食品属于不安全食品的，应按《中华人民共和国食品安全法》、《食品召回管理办法》进行处理。