

T/CNGMA

团 体 标 准

T/CNGMA 002—2025

怀集味道 怀集花生油

Huaiji flavor of peanut oil

（征求意见稿）

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。

2025 – XX – XX 发布

2025 – XX – XX 实施

广东省制造业协会 发 布

目 次

前言 II

引言 III

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 基本组成及主要参数 2

5 质量要求 2

 5.1 成品花生油质量指标 2

 5.2 浸出成品花生油质量指标 2

6 安全要求 3

7 检验方法 3

8 检验规则 3

 8.1 抽样 3

 8.2 出厂检验 3

 8.3 型式检验 4

 8.4 判定规则 4

9 质量追溯信息 4

10 标签标识 4

11 包装、储存、运输和销售 4

 11.1 包装 4

 11.2 储存 4

 11.3 运输 4

 11.4 销售 4

附录 A（资料性） 追溯信息 5

附录 B（资料性） 标签标识 6

参考文献 7

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。

本文件由仲恺农业工程学院提出。

本文件由广东省制造业协会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

引 言

怀集花生油多以地方小品牌或散装形式存在，缺乏具有广泛知名度和影响力的大品牌。在品牌推广、包装设计、品牌文化塑造等方面投入不足，难以与知名品牌在市场上竞争。虽然有一些国家标准和行业标准，但针对怀集当地特色的花生油，可能缺乏更细化、更具针对性的团体标准或地方标准，导致在原料采购、生产加工、质量检测等方面缺乏统一的规范和依据。当地存在众多小作坊和个体生产者，生产规模小且分散，给质量监管带来较大难度，难以确保每一个生产环节都符合安全和质量标准。

本文件能够明确怀集花生油的要求，使当地众多生产企业和小作坊有统一的标准可依，确保产品质量的稳定性和一致性，避免因生产标准不统一导致产品质量参差不齐的情况；对花生原料的品质、生产过程中的卫生条件、加工工艺参数等进行严格规定，有助于企业加强质量管理，促使企业采用更先进的生产技术和设备，从而提高怀集花生油的整体质量，减少不合格产品的出现。有助于打造怀集花生油的地方特色品牌，使怀集花生油成为具有地域代表性的优质产品，提升怀集地区在全国乃至国际食用油市场上的知名度和影响力，为地方经济发展做出贡献。

怀集味道 怀集花生油

1 范围

本文件规定了怀集花生油的术语和定义、基本组成及主要参数、质量要求、检验方法、检验规则、质量追溯信息、标签标识、包装、储存、运输以及销售的要求。

本文件适用于怀集成品花生油商品。

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 1534-2017 花生油
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/T 5009.37-2003 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/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/T 5533 粮油检验 植物油脂含皂量的测定
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 20795 植物油脂烟点测定
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

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

花生油 peanut oil

采用花生仁制取的商品油。

3.2

成品花生油 finished product of peanut oil

经加工处理符合本文件成品油质量指标和食品安全国家标准的供人食用的花生油品。

3.2.1

压榨花生油 pressing peanut oil

利用机械压力挤压花生仁制取的符合本文件质量指标的油品。

3.2.2

浸出花生油 solvent extraction peanut oil

利用溶剂溶解油脂的特性, 从花生料胚或预榨饼中制取的花生原油经精炼加工制成的符合本文件质量指标的油品。

4 基本组成及主要参数

花生油的基本组成和主要参数见表 1, 这些组成和参数表示了玉米油的基本特性, 当被用于真实性判断时, 仅供参考使用。

表 1 花生油基本组成和主要参数

项目		指标
相对密度 (d_{20}^{20})		0.914~0.917
脂肪酸组成/%	豆蔻酸 (C 14: 0) $\leq$	0.1
	棕榈酸 (C 16: 0)	8.0~14.0
	棕榈油酸 (C 16: 1) $\leq$	0.2
	十七烷酸 (C 17: 0) $\leq$	0.1
	十七烷一烯酸 (C 17: 1) $\leq$	0.1
	硬脂酸 (C 18: 0)	1.0~4.5
	油酸 (C 18: 1)	35.0~69.0
	亚油酸 (C 18: 2)	13.0~43.0
	亚麻酸 (C 18: 3) $\leq$	0.3
	花生酸 (C 20: 0)	1.0~2.0
	花生一烯酸 (C 20: 1)	0.7~1.7
	山萘酸 (C 22: 0)	1.5~4.5
	芥酸 (C 22: 1) $\leq$	0.3
	木焦油酸 (C 24: 0)	0.5~2.5
	二十四碳一烯酸 (C 24: 1) $\leq$	0.3
注: 上列指标和数据与国际食品法典委员会标准 CODEX-STAN 210-1999 (2015) 《指定的植物油法典标准》的指标和数据一致。		

5 质量要求

5.1 成品花生油质量指标

成品花生油质量指标见表 2, 其他质量要求应符合 GB/T 1534-2017 的规定。

表 2 花生成品油质量指标

项目		质量指标	
		一级	二级
色泽		淡黄色至橙黄色	淡黄色至棕红色
透明度（ 20 ℃）		澄清、透明	允许微浊
气味、滋味		具有花生油固有气味和滋味、无异味	具有花生油固有气味和滋味、无异味
水分及挥发物含量/%	≡	0.10	0.15
不溶性杂质含量/%	≡	0.05	0.05
酸价（以 KOH 计）/（mg/g）	≡	1.5	按照 GB 2716 执行
过氧化值/（mmol/kg）	≡	6.0	按照 GB 2716 执行
加热试验（ 280 ℃）		无析出物，油色不变	允许微量析出物和颜色变深
溶剂残留量（mg/kg）		不得检出	
注：溶剂残留量检出值小于 10 mg/kg时，视为未检出。			

5.2 浸出成品花生油质量指标

浸出成品花生油质量指标见表 3, 其他质量要求应符合 GB/T 1534-2017 的规定。

表 3 浸出成品花生油质量指标

项目	质量指标		
	一级	二级	三级
色泽	淡黄色至黄色	淡黄色至橙黄色	淡黄色至棕红色
透明度（ 20 ℃）	澄清、透明	澄清	允许微浊
气味、滋味	无异味、口感好	无异味、口感良好	具有花生油固有气味和滋味、 无异味
水分及挥发物含量/% ≡	0.10	0.15	0.20
不溶性杂质含量/% ≡	0.05	0.05	0.05
酸价（以KOH计）/（mg/g）≡	1.5	2.0	按照 GB 2716 执行
过氧化值/（mmol/kg）≡	6.0	7.0	按照 GB 2716 执行
加热试验（ 280 ℃）	—	无析出物，油色不变	允许微量析出物和颜色变深
含皂量/% ≡	—	0.3	
冷冻试验（ 0 ℃储藏 5.5 h）	澄清、透明	—	
烟点/℃ ≧	190	—	
溶剂残留量（mg/kg）	不得检出	0.5	
注1：划有“—”者不做检测。			
注2：过氧化值的单位换算：当以 g/100 g表示时，如：5.0 mmol/kg= 5.0/39.4 g/100 g≈0.13 g/100 g。			
注3：溶剂残留量检出值小于 10 mg/kg时，视为未检出。			

6 安全要求

- 6.1 应符合 GB 2716 和国家有关的规定。
- 6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定，但不得添加任何香精香料，不得添加其他食用油类和非食用物质。
- 6.3 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。
- 6.4 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。
- 6.5 农药残留限量应符合 GB 2763 及相关规定。

7 检验方法

- 7.1 透明度、气味、滋味检验：按 GB/T 5525 执行。
- 7.2 色泽检验：按 GB/T 5009.37 执行。
- 7.3 相对密度检验：按 GB/T 5526 执行。
- 7.4 水分及挥发物检验：按 GB 5009.236 执行。
- 7.5 不溶性杂质检验：按 GB/T 15688 执行。
- 7.6 酸价检验：按 GB 5009.229 执行。
- 7.7 加热试验：按 GB/T 5531 执行。
- 7.8 含皂量检验：按 GB/T 5533 执行。
- 7.9 过氧化值检验：按 GB 5009.227 执行。
- 7.10 溶剂残留量检验：按 GB 5009.262 执行。
- 7.11 脂肪酸组成检验：按 GB 5009.168 执行。
- 7.12 冷冻试验：按 GB/T 17756 附录 A 执行。
- 7.13 烟点检验：按 GB/T 20795 执行。

8 检验规则

8.1 抽样

花生油抽样方法按照 GB/T 5524 的要求执行。

8.2 出厂检验

- 8.2.1 应逐批检验，并出具检验报告。
- 8.2.2 按本文件表 2 和表 3 的规定检验。

8.3 型式检验

- 8.3.1 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。
- 8.3.2 按表 1、表 2、表 3 的规定检验。当检测结果与表 1 的规定不符合时，可用生产该批产品的玉米胚原料进行检验，佐证。

8.4 判定规则

- 8.4.1 产品未标注质量等级时，按不合格判定。
- 8.4.2 产品经检验，有一项不符合表 2、表 3 规定值时，判定为不符合该等级的产品。

9 质量追溯信息

供应方应提供的追溯信息见附录 A。

10 标签标识

- 10.1 除应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定外，产品名称按照玉米油产品名称或分类名称标注，质量等级按实际等级标注，标签标识内容示例参见附录 B。
- 10.2 标注产品二维码，其内容包括 5.1、6 的相应指标的检验值和 8 的质量追溯信息。

11 包装、储存、运输和销售

11.1 包装

包装应符合 GB/T 17374 及国家有关规定和要求。

11.2 储存

储存应储存在卫生、阴凉、干燥、避光的地方，不得与有害、有毒物品一同存放，尤其要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。

11.3 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。不得使用装运过有毒、有害物质的车辆。

11.4 销售

销售预包装的成品玉米油在零售终端不得脱离原包装散装销售。

附 录 A
(资料性)
追溯信息

花生油的追溯信息见表 A.1。

表 A.1 花生油追溯信息示例

信息分类	追溯信息	
玉米油生产信息	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	xx万亩，分布在某个乡镇或农场。
	化肥和农药使用情况	xx年xx月使用xx农药xx公斤/亩；
	产量/可供交易量	xx年xx月使用xx肥料xx公斤/亩。
	原产地证书（可选填）	共xx吨/可供交易xx吨。
	干燥方式	证书编号xx。
	储存方式	晾晒或烘干（包括烘干方式）。
原料来源	供应商管理：来自三年以上油料供应商的比例	xx仓型，储存条件（常温、低温、准低温）。
生产过程控制	原油制取时间	占总量 40 %。
	毛油储存方式	xx年xx月。
	生产工艺	密闭罐。
	质量管理（认证体系）	压榨、浸出。
其他信息	（可选填）	9000 认证。

附 录 B
(资料性)
标签标识

花生油标签标识见表B. 1。

表 B. 1 玉米油标签标识示例

产品品名（分类名称）：怀集花生油 加工工艺：压榨或浸出 质量等级：二级		
营养成分表		
项目	每100克（g）	
能量	千焦（kJ）	
蛋白质	克（g）	
碳水化合物	克（g）	
钠	毫克（mg）	
声称指标		
—维生素E（生育酚及生育三烯酚总量）	毫克（mg）	
—多酚	毫克（mg）	
—角鲨烯	毫克（mg）	
... ..		

参 考 文 献

- [1] GB/T 5524 动植物油脂 抽样
 - [2] GB/T 35877 食品安全国家标准 动植物油脂冷冻试验
-