

T/XMSSAL

厦门市供厦食品安全团体标准

T/XMSSAL 0031—2025
代替 T/XMSSAL 031-2021

供厦食品 花生油

Food for Xiamen -Peanut oil

2025-xx-xx发布

2025-xx-xx实施

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。

本文件代替T/XMSSAL 031—2021《供厦食品 花生油》。

本文件与T/XMSSAL 031—2021相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 将表2中铅(以Pb计)的限量值由“0.1”修改为“0.08”。
- 将原4.4.1条中“应符合表2的规定”修改为“应符合GB 2762的规定，同时应符合表2的规定”。
- 将原4.4.2条中“应符合符合表3的规定”修改为“应符合GB 2761的规定，同时应符合表3的规定”。

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。

本文件由厦门市食品安全工作联合会提出并归口。

本文件起草单位：厦门市产品质量监督检验院、厦门市粮油质量监测站、厦门市疾病预防控制中心、佳格食品（厦门）有限公司、厦门新盛洲植物油有限公司、厦门市标准化研究院。

本文件主要起草人：徐晓琴、林伟琦、吴亚凉、沈群红、贾玉珠、迟华忠、罗玉萍、李伟明。

供厦食品 花生油

1 范围

本文件规定了供厦食品 花生油的要求及检验方法。

本文件适用于利用机械压力挤压花生仁制取的压榨一级成品花生油。

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 1532 花生

GB/T 1534 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 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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

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 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并(a)芘的测定

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 5009.265 食品安全国家标准 食品中多环芳烃的测定

GB 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定

GB 5009.271 食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定

GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

GB 23200.9 食品安全国家标准 粮谷中475种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法

GB 23200.121 食品安全国家标准 植物源性食品中331种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法

3 术语和定义

本标准没有需要界定的术语和定义。

4 要求及检验方法

4.1 原辅料要求

4.1.1 花生：应符合 GB/T 1532 的要求，且花生仁的质量要求不低于三级。

4.1.2 花生原油和花生油：应符合 GB/T 1534 中花生原油和压榨花生油的要求，花生原油需采用压榨工艺制取。

4.1.3 其他原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

4.2 基本组成和主要物理参数

花生油的基本组成和主要物理参数应符合 GB/T 1534 的规定，这些组成和参数表示了花生油的基本特性，当被用于真实性判定时，仅作参考使用。

4.3 质量要求及检验方法

应符合表 1 的规定，其他质量指标应符合 GB/T 1534-2017 表 3 中对压榨一级成品花生油的规定。

表 1 质量要求及检验方法

物质中文名称	物质英文名称	限量值	检验方法	备注
水分及挥发物含量/%	Moisture and volatile matter content	≤0.10	GB 5009.236	使用GB/T 1534要求，严于台湾地区CNS 193-2015 《食用花生油》要求（限值0.2）
酸价（KOH）/（mg/g）	Acid value	≤1.0	GB 5009.229	参照台湾地区 CNS 193-2015 《食用花生油》（限值0.6），严于GB /T 1534（限值1.5）和GB 2716（限值3）
过氧化值/（mmol/kg）	Peroxide value	≤5.0	GB 5009.227	使用台湾地区 CNS 193-2015 《食用花生油》，严于GB /T 1534（限值6.0）和GB 2716（限值9.85）
溶剂残留量/（mg/kg）	Solvent residue	不得检出	GB 5009.262	使用GB /T 1534要求，台湾地区标准未限量

4.4 安全要求

4.4.1 污染物限量及检验方法

应符合 GB 2762 的规定，同时应符合表 2 的规定。

表2 污染物限量及检验方法

物质中文名称	物质英文名称	限量值	检验方法	备注
铅(以Pb计)/(mg/kg)	Lead	≤0.08	GB 5009.12或 GB 5009.268	使用GB 2762限量值要求, 严于台湾地区《食品中污染物质及毒素卫生标准》(限值0.1)、欧盟标准(限值0.1)
总砷(以As计)/(mg/kg)	Arsenic	≤0.1	GB 5009.11或 GB 5009.268	使用GB 2762限量值要求, 和台湾地区《食品中污染物质及毒素卫生标准》一致, 欧盟标准未限量
总汞(以Hg计)/(mg/kg)	Mercury	≤0.05	GB 5009.17或 GB 5009.268	使用台湾地区《食品中污染物质及毒素卫生标准》
苯并[a]芘/(μg/kg)	Benzo(a)pyrene	≤2.0	GB 5009.27	使用台湾地区《食品中污染物质及毒素卫生标准》, 严于GB 2762(限值10)
4种多环芳烃总量(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、蒽)/(μg/kg)	PAH4(benzo(a)pyrene, benzo(a)anthracene, benzo(b)fluoranthene and chrysene)	≤10.0	GB 5009.265	使用欧盟指令条例(EC) No 835/2011规定

4.4.2 真菌毒素限量及检验方法

应符合 GB 2761 的规定, 同时应符合表 3 的规定。

表3 真菌毒素限量及检验方法

物质中文名称	物质英文名称	限量值	检验方法	备注
黄曲霉毒素 B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂ /(μg/kg)	Aflatoxins total, B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂	≤10	GB 5009.22	使用台湾地区《食品中污染物质及毒素卫生标准》, 严于GB 2761(黄曲霉毒素B ₁ 限值20)

4.4.3 农药残留限量及检验方法

应符合 GB 2763 的规定, 同时应符合表 4 的规定。

表4 农药残留限量及检验方法

物质中文名称	物质英文名称	限量值	检验方法	备注
炔螨特/(mg/kg)	Propargite	≤0.3	GB 23200.9或GB 23200.121	使用台湾地区《农药残留容许量标准》
氟唑菌酰胺/(mg/kg)	Fluxapyroxad	≤0.02	GB 23200.121	使用台湾地区《农药残留容许量标准》
毒死蜱/(mg/kg)	Chlorpyrifos	≤0.2	GB 23200.113或 GB 23200.121	使用香港地区规例-第132CM章

4.4.4 其他安全指标限量及检验方法

应符合表 5 的规定。

表 5 其他安全指标限量及检验方法

物质中文名称	物质英文名称	限量值	检验方法	备注
邻苯二甲酸二正丁酯/(mg/kg)	DBP	≤0.3	GB 5009.271	使用《市场监管总局关于食品中“塑化剂”污染风险防控的指导意见》
邻苯二甲酸二(α-乙基己基)酯/(mg/kg)	DEHP	≤1.5		
邻苯二甲酸二异壬酯/(mg/kg)	DINP	≤9.0		

4.4.5 食品添加剂和营养强化剂

4.4.5.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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。

4.4.5.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

参 考 文 献

- [1] 台湾地区CNS 193-2015 《食用花生油》
 - [2] 台湾地区《食品中污染物质及毒素卫生标准》
 - [3] 台湾地区《农药残留容许量标准》
 - [4] 香港地区规例第132CM章《食物内除害剂残余规例》
 - [5] 欧盟指令条例(EC) No 835/2011《食品中多环芳烃的最高含量》
 - [6] 国际食品法典委员会CODEX STAN 210《特定植物油标准》
-