

T/JMBX

团 体 标 准

T/JMBX XXXX—2025

江门优品 花生油

（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。

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

江门市标准化协会 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。

本文件由江门市农业控股集团有限公司提出。

本文件由江门市标准化协会归口。

本文件起草单位：江门市农业控股集团有限公司、广东省江门市质量技术监督标准与编码所。

本文件主要起草人：

江门优品 花生油

1 范围

本文件规定了江门优品花生油的基本组成和主要物理参数、技术要求、检验规则、标签、标志、包装、贮存、运输和销售，描述了相应的检验方法。

本文件适用于在以江门市行政区域内采用压榨工艺加工而成的花生油。

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 191 包装储运图示标志
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/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 5009.262 食品安全国家标准 食品中溶剂残留量的测定
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/T 5526 动植物油脂 相对密度的测定
GB/T 5531 粮油检验 植物油脂加热试验
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
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 基本组成和主要物理参数

应符合GB/T 1534的规定。

5 技术要求

5.1 质量指标

质量指标应符合表1的规定。

表1 质量指标

项目	质量指标
色泽	淡黄色至橙黄色
透明度(20℃)	澄清、透明
气味、滋味	具有花生油固有的香味和滋味,无异味
水分及挥发物含量/%	≤0.05
不溶性杂质含量/%	≤0.03
酸价(KOH)/(mg/g)	≤1.5
过氧化值/(mmol/kg)	≤6.0
加热试验(280℃)	无析出物,油色不得变深
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 食品安全要求

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

5.3 净含量

净含量相关规定见《定量包装商品计量监督管理办法》。

6 检验方法

6.1 花生油基本组成和主要物理参数

- 6.1.1 脂肪酸组成:按 GB 5009.168 执行。
- 6.1.2 相对密度:按 GB/T 5526 执行。

6.2 质量指标

- 6.2.1 色泽:按 GB/T 5009.37—2003 执行。
- 6.2.2 透明度、气味、滋味:按 GB/T 5525 执行。
- 6.2.3 水分及挥发物含量:按 GB 5009.236 执行。
- 6.2.4 不溶性杂质含量:按 GB/T 15688 执行。
- 6.2.5 酸价:按 GB 5009.229 执行。
- 6.2.6 过氧化值:按 GB 5009.227 执行。
- 6.2.7 加热试验:按 GB/T 5531 执行。
- 6.2.8 溶剂残留量:按 GB 5009.262 执行。

6.3 食品安全要求

按GB 2716、GB 2761、GB 2762、GB 2763的要求执行。

6.4 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 扦样

花生油扦样方法按照 GB/T 5524 的要求执行。

7.2 出厂检验

7.2.1 应逐批检验，并出具检验报告。

7.2.2 按表 1 的规定检验。

7.3 型式检验

7.3.1 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。

7.3.2 按第 4 章和第 5 章的规定检验。当检测结果与第 4 章的规定不符合时，可用生产该批产品的花生原料进行检验，并佐证。

7.4 判定规则

7.4.1 产品未标注质量等级时，按不合格判定。

7.4.2 产品经检验，有一项不符合本文件规定值时，判定为不合格产品。

8 标签、标志、包装、贮存、运输、销售

8.1 标签、标志

8.1.1 预包装产品标签标志应符合 GB/T 1534 的要求，并应标示“江门优品”的专属标识。

8.1.2 产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

应符合 GB/T 17374 要求。

8.3 贮存

8.3.1 应储存在卫生、阴凉、干燥、避光的地方，不应与有害、有毒或有异常气味的物品一同存放。

8.3.2 如果产品有效期限依赖于某些特殊条件，应在标签上注明。

8.4 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。

8.5 销售

预包装的成品花生油在零售终端不得脱离原包装散装销售。

参 考 文 献

- [1] 定量包装商品计量监督管理办法 国家市场监督管理总局令第70号（2023）
-