

团 体 标 准

T/GDFPT 0017—2026
代替 T/GDFPT 0017—2023

甘油二酯食用油

2026 - XX - XX 发布

2026 - XX - XX 实施

广东省食品生产协会 发 布

目 次

前 言..... II

1 范围..... 1

2 规范性引用文件..... 1

3 术语和定义..... 4

4 技术要求..... 4

5 生产加工过程的卫生要求..... 6

6 检验规则..... 6

7 标志、标签、包装、运输和贮存..... 7

8 质量承诺..... 8

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/GDFPT 0017—2023，与T/GDFPT 0017—2023相比，除结构调整和编辑性进行改动外，主要技术变化如下：

a) 关于“2 规范性引用文件”

——删除了“GB 9683 复合食品包装袋卫生标准”“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”；

——增加了“GB 4806.13-2023 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品”“国家市场监督管理总局令(2023)第70号《定量包装商品计量监督管理办法》”；

——增加了食品添加剂相关标准：“GB 1886.388 食品安全国家标准 食品添加剂 二丁基羟基甲苯(BHT)”“GB 29202 食品安全国家标准 食品添加剂 氮气”以及国家卫生健康委员会相关公告《关于石斛原球茎等23种“三新食品”的公告》(2024年第2号)、《关于阿拉伯木聚糖等8种“三新食品”的公告》(2024年第3号)；

——增加了食用植物油相关标准：“LS/T 3252 番茄籽油”“LS/T 3253 汉麻籽油”以及“Q/TYSP 0001S 澳洲坚果油”“Q/SW 0004S 花生四烯酸(ARA)油脂”“Q/XLH 0001S 董叶碎米芥籽油”“Q/SLCG 0005S 水飞蓟籽油”“Q/QZQK 0012S 青稞胚芽油”“Q/ZHJY 0019S 牛油果油”“Q/GYG 0001S 松籽油”“Q/LSM 0020S 奇亚籽油”“Q/LSM 0029S 开心果油”“Q/LSM 0031S 榛子油”“Q/LSM 0032S 西瓜籽油”“Q/LSM 0033S 夏威夷果油”、“T/CCOA 18 红棕榈油”“Q/SW 0023S 1,3-二油酸-2-棕榈酸甘油三酯食用油(天然来源)”“T/AHFIA 104 混合植物油(含1,3-二油酸-2-棕榈酸甘油三酯)”“Q/ZHJY 0009S 亚麻酸型食用植物油”、“Q/ZHJY 0012S 亚麻酸型食用植物油(紫苏籽油型)”、“Q/ZHJY 0026S 紫苏籽油(α -亚麻酸型)”、“Q/HCG 2S 雨生红球藻油(虾青素油)”、“Q/SW 0017S 高油酸葵花籽油”、“Q/SSY 0001S 沙棘果油”“Q/SDBL 0003S 杜仲籽油”“DBS63/ 0003 枸杞籽油(超临界二氧化碳萃取法)”；

——增加了《食品标识监督管理办法》(国家市场监督管理总局令第100号)。

b) 在“3.1 甘油二酯食用油”中，根据原料情况新增并调整了相关描述。

c) 根据原料情况新增情况在“4.1 原辅料要求”调整了相关描述。

d) 在“第7章 标志、标签、包装、运输和贮存”中，增加对《食品标识监督管理办法》(国家市场监督管理总局令第100号)的符合性要求。

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。

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、江蓝蓝、杨颖晖、陈宛佳。

本文件的历史版本发布情况为：

—2021年首次发布T/GDFPT 0017—2021，2022年第一次修订，2023年第二次修订，2025年第三次修订。

甘油二酯食用油

1 范围

本文件规定了甘油二酯食用油有关的术语和定义、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食用油的生产、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/T 1537	棉籽油
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 1886.14	食品安全国家标准 食品添加剂 没食子酸丙酯
GB 1886.89	食品安全国家标准 食品添加剂 甘草抗氧化物
GB 1886.92	食品安全国家标准 食品添加剂 硬脂酰乳酸钠
GB 1886.172	食品安全国家标准 食品添加剂 迷迭香提取物
GB 1886.179	食品安全国家标准 食品添加剂 硬脂酰乳酸钙
GB 1886.211	食品安全国家标准 食品添加剂 茶多酚（又名维多酚）
GB 1886.230	食品安全国家标准 食品添加剂 抗坏血酸棕榈酸酯
GB 1886.233	食品安全国家标准 食品添加剂 维生素E
GB 1886.237	食品安全国家标准 食品添加剂 植酸（又名肌醇六磷酸）
GB 1886.250	食品安全国家标准 食品添加剂 植酸钠
GB 1886.253	食品安全国家标准 食品添加剂 羟基硬脂精（又名氧化硬脂精）
GB 1886.388	食品安全国家标准 食品添加剂 二丁基羟基甲苯（BHT）
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 2763.1	食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等农药最大残留限量
GB 4806.5	食品安全国家标准 玻璃制品

T/GDFPT 0017—2026

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 4806.13	食品安全国家标准	食品接触用复核材料及制品
GB 5009.148	食品安全国家标准	植物性食品中游离棉酚的测定
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 5749		生活饮用水卫生标准
GB/T 6543		运输包装用瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB/T 8233		芝麻油
GB/T 8235		亚麻籽油
GB/T 10004		包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB/T 10464		葵花籽油
GB/T 11765		油茶籽油
GB 14754	食品安全国家标准	食品添加剂 维生素C(抗坏血酸)
GB 14756	食品安全国家标准	食品添加剂 维生素E(dl- α -醋酸生育酚)
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB/T 15680		棕榈油
GB/T 18009		棕榈仁油
GB/T 19111		玉米油
GB/T 19112		米糠油
GB/T 22327		核桃油
GB/T 22465		红花籽油
GB/T 22478		葡萄籽油
GB/T 23347		橄榄油、油橄榄果渣油
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 29202	食品安全国家标准	食品添加剂 氮气
GB 29942	食品安全国家标准	食品添加剂 维生素E(dl- α -生育酚)
GB 30615	食品安全国家标准	食品添加剂 竹叶抗氧化物
GB 31650	食品安全国家标准	食品中兽药最大残留限量
GB/T 35026		茶叶籽油
GB/T 37748		元宝枫籽油
GB/T 40622		牡丹籽油
GB/T 40851		食用调和油
GB/T 41386		杏仁油
JJF 1070		定量包装商品净含量计量检验规则
LS/T 3250		南瓜籽油
LS/T 3252		番茄籽油

T/GDFPT 0017—2026

- LS/T 3253 汉麻籽油
LS/T 3254 紫苏籽油
LS/T 3264 美藤果油
LS/T 3265 文冠果油
NY/T 230 椰子油
NY/T 2111 绿色食品 调味油
Q/TYSP 0001S 澳洲坚果油
Q/SW 0004S 花生四烯酸（ARA）油脂
Q/XLH 0001S 董叶碎米荠籽油
Q/SLCG 0005S 水飞蓟籽油
Q/QZQK 0012S 青稞胚芽油
Q/ZHJY 0019S 牛油果油
Q/GYG 0001S 松籽油
Q/LSM 0020S 奇亚籽油
Q/LSM 0029S 开心果油
Q/LSM 0031S 榛子油
Q/LSM 0032S 西瓜籽油
Q/LSM 0033S 夏威夷果油
Q/ZHJY 0009S 亚麻酸型食用植物油
Q/ZHJY 0012S 亚麻酸型食用植物油（紫苏籽油型）
Q/ZHJY 0026S 紫苏籽油（ α -亚麻酸型）
Q/HCG 2S 雨生红球藻油（虾青素油）
Q/SW 0017S 高油酸葵花籽油
Q/SW 0023S 1,3-二油酸-2-棕榈酸甘油三酯食用油（天然来源）
Q/SDBL 0003S 杜仲籽油
SB/T 11192 辣椒油
Q/SSY 0001S 沙棘果油
DBS 63/ 0003 食品安全地方标准 枸杞籽油（超临界二氧化碳萃取法）
T/JXAGS 002 江西好粮油 稻米油
T/CCOA 18 红棕榈油
T/AHFIA 104 混合植物油（含1,3-二油酸-2-棕榈酸甘油三酯）
国家市场监督管理总局令（2023）第70号《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》
国家市场监督管理总局令（第100号）食品标识监督管理办法
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）
关于批准 γ -氨基丁酸、初乳碱性蛋白、共轭亚油酸、共轭亚油酸甘油酯、植物乳杆菌（菌株号ST-III）、杜仲籽油为新资源食品的公告（2009年 第12号）
关于批准DHA藻油、棉籽低聚糖等7种物品为新资源食品及其他相关规定的公告（2010年 第3号）
关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告（2012年 第16号）
国家卫生计生委办公厅关于中链甘油三酯有关问题的复函（国卫办食品函〔2013〕514号）
关于批准茶多酚棕榈酸酯等2种食品添加剂新品种等的公告（2014年 第11号）
关于海藻酸钙等食品添加剂新品种的公告（2016年第8号）
关于修订共轭亚油酸、共轭亚油酸甘油酯和甘油二酯油质量要求等相关内容的公告（卫健委2021年第7号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 甘油二酯食用油

以甘油二酯油、一种或几种植物油为主要原料，添加或不添加中链甘油三酯、中长链脂肪酸食用油、共轭亚油酸甘油酯、DHA藻油、棉子低聚糖、植物甾醇酯、植物甾醇、花生四烯酸油脂、白子菜、御米油、鱼油及提取物、花椒油、辣椒油、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、迷迭香提取物、抗坏血酸棕榈酸酯、茶黄素、抗坏血酸、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、茶多酚、茶多酚棕榈酸酯、甘草抗氧化物、羟基硬脂精、维生素E、没食子酸丙酯(PG)、植酸、植酸钠、竹叶抗氧化物、混合三生烯育酚浓缩物、羟基酪醇中的一种或几种，按一定的比例经调配、过滤、灌装、包装等主要工艺加工而成的食用油。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 甘油二酯油：应符合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）、关于修订共轭亚油酸、共轭亚油酸甘油酯和甘油二酯油质量要求等相关内容的公告（卫健委2021年第7号）的规定。
- 4.1.2 植物油：应符合GB 2716、GB/T 8235、GB/T 1535、GB/T 1536、GB/T 1534、GB/T 19111、GB/T 10464、GB/T 11765、NY/T 230、GB/T 15680、GB/T 18009、GB/T 23347、GB/T 22327、GB/T 19112、T/JXAGS 002、GB/T 1537、LS/T 3254、GB/T 22465、GB/T 22478、GB/T 35026、GB/T 40662、GB/T 8233、LS/T 3252、LS/T 3253、LS/T 3264、LS/T 3265、LS/T 3250、GB/T 41386、CB/T 37748、GB/T 40851、T/HNAGS 011、T/GAAGB 002、Q/BBAH 0031 S、Q/JTYLY 0022S、Q/LFR 0002S等规定。
- 4.1.3 DHA藻油、植物甾醇酯、植物甾醇、花生四烯酸油脂、御米油、鱼油及提取物：应符合关于批准DHA藻油、棉籽低聚糖等7种物品为新资源食品及其他相关规定的公告（2010年 第3号）的规定。
- 4.1.4 中链甘油三酯：应符合GB 2716、国家卫生计生委办公厅关于中链甘油三酯有关问题的复函（国卫办食品函(2013) 514号）的规定。
- 4.1.5 中长链脂肪酸食用油：应符合GB 2716、关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告(2012年 第16号)的规定。
- 4.1.6 共轭亚油酸甘油酯：应符合关于批准 γ -氨基丁酸、初乳碱性蛋白、共轭亚油酸、共轭亚油酸甘油酯、植物乳杆菌（菌株号ST-III）、杜仲籽油为新资源食品的公告（2009年 第12号）、关于修订共轭亚油酸、共轭亚油酸甘油酯和甘油二酯油质量要求等相关内容的公告(卫健委2021年第7号)的规定。
- 4.1.7 花椒油：应符合NY/T 2111的规定。
- 4.1.8 辣椒油：应符合SB/T 11192的规定。
- 4.1.9 丁基羟基茴香醚(BHA)：应符合GB 1886.12的规定。
- 4.1.10 二丁基羟基甲苯(BHT)：应符合GB 1900 GB 1886.388的规定。
- 4.1.11 特丁基对苯二酚(TBHQ)：应符合GB 26403的规定。
- 4.1.12 抗坏血酸棕榈酸酯：应符合GB 1886.230的规定。
- 4.1.13 迷迭香提取物：应符合GB 1886.172的规定。
- 4.1.14 茶黄素：应符合关于海藻酸钙等食品添加剂新品种的公告(2016年 第8号)的规定。
- 4.1.15 抗坏血酸：应符合GB 14754的规定。

T/GDFPT 0017—2026

- 4.1.16 硬脂酰乳酸钠：应符合 GB 1886.92 的规定。
- 4.1.17 硬脂酰乳酸钙：应符合 GB 1886.179 的规定。
- 4.1.18 茶多酚：应符合 GB 1886.211 的规定。
- 4.1.19 茶多酚棕榈酸酯：应符合 1886.380、关于批准茶多酚棕榈酸酯等 2 种食品添加剂新品种等的公告（2014 年 第 11 号）的规定。
- 4.1.20 甘草抗氧化物：应符合 GB 1886.89 的规定。
- 4.1.21 羟基硬脂精：应符合 GB 1886.253 的规定。
- 4.1.22 维生素 E：应符合 GB 1886.233、GB 29942、GB 14756 的规定。
- 4.1.23 没食子酸丙酯(PG)：应符合 GB 1886.14 的规定。
- 4.1.24 植酸：应符合 GB 1886.237 的规定。
- 4.1.25 植酸钠：应符合 GB 1886.250 的规定。
- 4.1.26 竹叶抗氧化物：应符合 GB 30615 的规定。
- 4.1.27 混合三生烯育酚浓缩物：应符合 GB 2760 的规定。
- 4.1.28 羟基酪醇：应符合 GB 2760 的规定。
- 4.1.29 其他原料及辅料：应符合国家相关标准及规定。
- 4.1.30 以上原辅料应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 2763.1 的规定。

4.2 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。	GB2716
性状	具有产品应有的性状，质地均匀。	
气味及滋味	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。	

4.3 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
甘油二酯含量/(%) ≥	5	GB/T 26636
水分及挥发物/(%) ≤	0.10	GB 5009.236
溶剂残留量/(mg/kg) ≤	20	GB 5009.262
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g) ≤	2.8	GB 5009.229

过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤	0.25	GB 5009.227
游离棉酚/（mg/kg）	≤	200	GB 5009.148
注：游离棉酚指标仅限于添加了棉籽油的产品。			

4.4 污染物限量和真菌毒素限量

4.4.1 污染物限量应符合GB 2762的规定。

4.4.2 真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

4.5 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763、GB 2763.1的规定。

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂质量应符合相应的产品标准和国家有关规定。

4.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

4.7 净含量

按《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。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 原辅料入库检验

每批原辅材料入库前，应由本企业质量部门按标准进行验收，合格后方可入库。

6.2 组批

由同一批投料生产的同一品种为一批。

6.3 抽样

在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。

6.4 产品检验

6.4.1 出厂检验

6.4.1.1 产品出厂前对产品进行检验，符合产品要求方可出厂。

6.4.1.2 出厂检验项目：感官要求、酸价、过氧化值、净含量。

6.4.2 型式检验

6.4.2.1 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。

6.4.2.2 型式检验项目包括要求中的全部项目。

6.5 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。

7 标志、标签、包装、运输和贮存

7.1 标志、标签

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 及《食品标识管理规定》、国家市场监督管理总局令（第100号）食品标识监督管理办法的规定，有新食品原料的，还应符合国家卫生和计划生育委员会有关公告中标签、标识的要求。

7.1.2 包装储运图示标志应符合GB/T 191的要求。

7.2 包装

7.2.1 产品采用复合膜、袋包装，应符合 GB 4806.13、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。采用新型包装材料应符合相应的标准和有关规定。

7.2.2 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）。

7.3 运输

7.3.1 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。

7.3.2 运输时要防止受热、受潮。

7.3.3 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。

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

7.3.5 严禁与有毒、有害物质混装运输。

7.4 贮存

7.4.1 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。

7.4.2 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。

7.4.3 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。

8 质量承诺

8.1 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。

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

8.3 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。
