

ICS 67.200.10
X 14



中华人民共和国国家标准

GB 1534—2003
代替 GB 1534—1986, GB/T 8615—1988

GB 1534—2003

花生油

Peanut oil

中华人民共和国
国家标准
花生油
GB 1534—2003

*

中国标准出版社出版
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售

*

开本 880×1230 1/16 印张 3/4 字数 15 千字

2004年8月第二版 2004年8月第四次印刷

印数 2 101—3 100

*

书号: 155066·1-20660 定价 10.00 元

网址 www.bzcb.com

版权专有 侵权必究

举报电话:(010)68533533



GB 1534—2003

2003-11-11 发布

2004-05-01 实施

中华人民共和国
国家质量监督检验检疫总局 发布

- 6.11 皂化值检验:按 GB/T 5534 执行。
- 6.12 不皂化物检验:按 GB/T 5535 执行。
- 6.13 过氧化值检验:按 GB/T 5538 执行。
- 6.14 冷冻试验:按 GB/T 17756—1999 附录 A 执行。
- 6.15 烟点检验:按 GB/T 17756—1999 附录 B 执行。
- 6.16 溶剂残留量检验:按 GB/T 5009.37 执行。
- 6.17 油脂定性试验:按 GB/T 5539 执行。以油脂定性试验和花生油特征指标(5.1)作为综合判定依据。
- 6.18 脂肪酸组成检验:按 GB/T 17376~17377 执行。
- 6.19 卫生指标检验:按 GB/T 5009.37 执行。

7 检验规则

7.1 抽样

花生油抽样方法按照 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 按本标准 5.2 的规定检验。

7.3 型式检验

- 7.3.1 当原料、设备、工艺有较大变化或质量监督部门提出要求时,均应进行型式检验。
- 7.3.2 按本标准第 5 章的规定检验。

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 产品的各等级指标中有一项不合格时,即判定为不合格产品。

8 标签

除了符合 GB 7718 的规定及要求之外,还有以下专门条款:

8.1 产品名称

- 8.1.1 凡标识“花生油”的产品均应符合本标准。
- 8.1.2 压榨花生油、浸出花生油要在产品标签中分别标识“压榨”、“浸出”字样。

8.2 原产国

应注明产品原料的生产国名。

9 包装、贮存和运输

9.1 包装

应符合 GB/T 17374 及国家的有关规定和要求。

9.2 贮存

应贮存于阴凉、干燥及避光处。不得与有害、有毒物品一同存放。

9.3 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。散装运输要有专车,保持车辆清洁、卫生。

前 言

本标准 5.2 中的表 1、表 2、表 3 的部分指标、5.4 和第 7 章、第 8 章为强制性的,其余为推荐性的。

本标准是对 GB 1534—1986《花生油》、GB/T 8615—1988《浓香花生油》的修订与合并。

本标准与 GB 1534—1986、GB/T 8615—1988 的主要技术差异:

- 本标准的结构、技术要素及表述规则按 GB/T 1.1—2000《标准化工作导则 第 1 部分:标准的结构和编写规则》进行修改;
- 根据花生油采用的加工方式,对其进行了分类和定等;
- 对上述标准中特征指标和质量指标项目进行了调整;
- 对质量指标中相关指标值作了修订。

本标准参照国际食品法典委员会的标准,修改了有关指标。

本标准自实施之日起,代替 GB 1534—1986《花生油》、GB/T 8615—1988《浓香花生油》。

本标准由国家粮食局提出并归口。

本标准负责起草单位:国家粮食局标准质量中心、国家粮食局西安油脂食品及饲料质量监督检验测试中心;参加起草单位:山东莱阳鲁花花生油有限公司、青岛嘉里植物油有限公司、上海福临门食品有限公司、深圳南顺油脂有限公司。

本标准主要起草人:唐瑞明、龙伶俐、薛雅琳、陈燕、孙东伟、庞冬梅、徐霞、夏洪文。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:GB 1534—1986、GB/T 8615—1988。

花生一烯酸	C _{20:1}	0.7~1.7
山嵛酸	C _{22:0}	1.5~4.5
芥酸	C _{22:1}	ND~0.3
木焦油酸	C _{24:0}	0.5~2.5
二十四碳一烯酸	C _{24:1}	ND~0.3

注1:上列指标与国际食品法典委员会标准 CODEX STAN 210—1999《指定的植物油法典标准》的指标一致。

注2:ND表示未检出,定义为0.05%。

5.2 质量等级指标

5.2.1 花生原油质量指标见表1。

表1 花生原油质量指标

项 目	质 量 指 标	
气味、滋味	具有花生原油固有的气味和滋味,无异味	
水分及挥发物/(%)	≤	0.20
不溶性杂质/(%)	≤	0.20
酸值(KOH)/(mg/g)	≤	4.0
过氧化值/(mmol/kg)	≤	7.5
溶剂残留量/(mg/kg)	≤	100
注:黑体部分指标强制。		

5.2.2 压榨成品花生油、浸出成品花生油质量指标分别见表2和表3。

表2 压榨成品花生油质量指标

项 目	质 量 指 标	
	一 级	二 级
色泽(罗维朋比色槽 25.4 mm) ≤	黄 15 红 1.5	黄 25 红 4.0
气味、滋味	具有花生油固有的香味和滋味,无异味	具有花生油固有的香味和滋味,无异味
透明度	澄清、透明	澄清、透明
水分及挥发物/(%) ≤	0.10	0.15
不溶性杂质/(%) ≤	0.05	0.05
酸值(KOH)/(mg/g) ≤	1.0	2.5
过氧化值/(mmol/kg) ≤	6.0	7.5
溶剂残留量/(mg/kg)	不得检出	不得检出
加热试验(280℃)	无析出物, 罗维朋比色: 黄色值不变,红色值增加小于0.4	微量析出物, 罗维朋比色: 黄色值不变,红色值增加小于4.0,蓝色值增加小于0.5
注:黑体部分指标强制。		

花 生 油

1 范围

本标准规定了花生油的术语和定义、分类、质量要求、检验方法及规则、标签、包装、贮存和运输等要求。

本标准适用于压榨成品花生油、浸出成品花生油和花生原油。

花生原油的质量指标仅适用于花生原油的贸易。

2 规范性引用文件

下列标准中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

- GB 2716 食用植物油卫生标准
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
- GB/T 5524 植物油脂检验 扦样、分样法
- GB/T 5525—1985 植物油脂检验 透明度、色泽、气味、滋味鉴定法
- GB/T 5526 植物油脂检验 比重测定法
- GB/T 5527 植物油脂检验 折光指数测定法
- GB/T 5528 植物油脂水分及挥发物含量测定法
- GB/T 5529 植物油脂检验 杂质测定法
- GB/T 5530 动植物油脂 酸价和酸度测定(GB/T 5530—1998,eqv ISO 660:1983)
- GB/T 5531 植物油脂检验 加热试验
- GB/T 5532 植物油碘价测定(GB/T 5532—1995,neq ISO 3961:1989)
- GB/T 5533 植物油脂检验 含皂量测定法
- GB/T 5534 动植物油脂皂化值的测定(GB/T 5534—1995,idt ISO 3657:1988)
- GB/T 5535 植物油脂检验 不皂化物测定
- GB/T 5538 油脂过氧化值测定(GB/T 5538—1995,eqv ISO 3960:1977)
- GB/T 5539 植物油脂检验 油脂定性试验
- GB 7718 食品标签通用标准
- GB/T 17374 食用植物油销售包装
- GB/T 17376 动植物油脂 脂肪酸甲酯制备(GB/T 17376—1998,eqv ISO 5509:1978)
- GB/T 17377 动植物油脂 脂肪酸甲酯的气相色谱分析(GB/T 17377—1998,eqv ISO 5508:1990)
- GB/T 17756—1999 色拉油通用技术条件

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

压榨花生油 **pressing peanut oil**