



GB 23347—2009

中华人民共和国国家标准

GB 23347—2009

橄榄油、油橄榄果渣油

Olive oil and olive-pomace oil

中华人民共和国
国家标准
橄榄油、油橄榄果渣油

GB 23347—2009

*

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街 16 号

邮政编码：100045

网址 www.spc.net.cn

电话：68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 1 字数 20 千字
2009 年 5 月第一版 2009 年 5 月第一次印刷

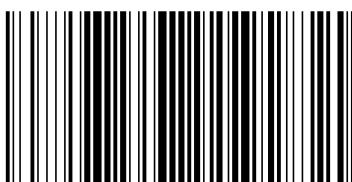
*

书号：155066·1-37034 定价 18.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换

版权专有 侵权必究

举报电话：(010)68533533



GB 23347-2009

2009-03-28 发布

2009-10-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

参 考 文 献

- [1] CODEX STAN 33—1981 (Rev. 1—1989); Codex standard for olive oil, virgin and refined, and for refined olive-pomace oil.
 - [2] European Communities comments on Codex circulation letter Cl 2002/49-FO; Draft revised standard for olive oils and olive pomace oils.
 - [3] COI/T. 15/NC no. 3/Rev. 1 2003; Trade standard applying to olive oils and olive-pomace oils.
 - [4] Chemical-physical characteristics of olive oils, ONAOO—2003.
 - [5] European Communities the olive oil (marketing standards) regulations 2003.
 - [6] European Communities (marketing standards for olive oil) regulations 2004.
 - [7] Council regulation (EC) NO 865/2004 of 29 April 2004 on the common organisation of the market in olive oil and table olives and amending regulation (EEC) NO 827/68.
 - [8] International agreement on olive oil and table olives, 2005.
 - [9] COI/T 20/DOC no. 1~26/Rev. 1~2.
-

前 言

本标准 5.1.2、表 10、表 11 中的黑体字部分指标、5.3、5.4、5.5、7.4 和第 8 章为强制性的,其余为推荐性的。

本标准参照国际食品法典委员会 CODEX STAN 33—1981(Rev. 2—2003)、国际橄榄油理事会 COI/T. 15/NC no. 3/Rev. 2(2006 英文版本)标准的有关内容,并结合我国情况制定。

本标准由国家林业局提出。

本标准由全国粮油标准化技术委员会归口。

本标准负责起草单位:中国林业科学研究院林业研究所、国家粮食局科学研究院。

本标准参加起草单位:甘肃省陇南市祥宇油橄榄开发有限责任公司、深圳市巨万阳光食品股份有限公司、北京市品利食品有限公司。

本标准主要起草人:薛益民、薛雅琳、张蕊、刘玉红、林波峰、徐松莉。

表 11(续)

项 目	质量指标		
	粗提油橄榄果渣油	精炼油橄榄果渣油	混合油橄榄果渣油
不溶性杂质/%	≤	—	0.05
金属含量/ (mg/kg)	铁	≤	—
	铜	≤	0.1

注 1: 划有“—”者不做检测。当油的溶剂残留量检出值小于 10 mg/kg 时,视为未检出。

注 2: 黑体部分指标强制。

5.3 卫生指标

按 GB 2716 和国家有关标准、规定执行。橄榄油和油橄榄果渣油中每种卤化溶剂残留量不得超过 0.1 mg/kg,所有卤化溶剂残留量总和不得超过 0.2 mg/kg。

5.4 真实性要求

橄榄油、油橄榄果渣油中不得掺有其他食用油和非食用油,不得添加任何香精和香料。

5.5 食品添加剂

初榨橄榄油不得添加任何添加剂。

精炼橄榄油、混合橄榄油、精炼油橄榄果渣油和混合油橄榄果渣油中允许添加 α-生育酚,在最终产品中 α-生育酚的浓度不得超过 200 mg/kg。

注: 5.3、5.5 的指标和数据与国际食品法典委员会标准 CODEX STAN 33—1981(Rev. 2—2003)的指标和数据一致。

6 检验方法

6.1 气味、滋味、色泽检验:按 COI/T. 20/Doc. no. 15 执行(其中油样品评玻璃杯应符合 COI/T. 20/Doc. no. 5 规定)。

6.2 透明度检验:按 GB/T 5525 执行。

6.3 水分及挥发物检验:按 GB/T 5528 执行。

6.4 不溶性杂质检验:按 GB/T 15688 执行。

6.5 酸值或酸度检验:按 GB/T 5530 执行。

6.6 不皂化物检验:按 GB/T 5535.1 和 GB/T 5535.2 执行。

6.7 过氧化值检验:按 GB/T 5538 执行。

6.8 脂肪酸组成检验:按 GB/T 17376、GB/T 17377 执行。

6.9 紫外吸收度、ΔK 值检验:按 ISO 3656 执行。

6.10 甘三酯分子 2-脂肪酸组分检验:按 ISO 6800 执行。

6.11 α-生育酚检验:按 ISO 9936 执行。

6.12 反式脂肪酸检验:按 ISO 15304 执行。

6.13 苹醇成分及苹果总量的检验:按 ISO 12228 执行。

6.14 豆甾二烯醇的检验:按 ISO 15788.2 执行。

6.15 实际与理论 ECN42 甘油三酸酯成分含量的最大差值检验:按 COI/T. 20/Doc. no. 20 执行。

6.16 高根二醇和熊果醇含量检验:按 IUPAC 2.431 执行。

6.17 蜡含量的检验:按 COI/T. 20/Doc. no. 18 执行。

6.18 溶剂残留量检验:按 GB/T 5009.37 执行。

6.19 铜含量检验:按 GB/T 5009.13 执行。

6.20 铁含量检验:按 GB/T 5009.90 执行。

橄榄油、油橄榄果渣油

1 范围

本标准规定了橄榄油、油橄榄果渣油的术语和定义、分类、技术质量要求、检验方法、检验规则、标签、包装、储存及运输的要求。

本标准适用于各类商品橄榄油、油橄榄果渣油。

2 规范性引用文件

下列文件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/T 5009.13 食品中铜的测定

GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法

GB/T 5009.90 食品中铁、镁、锰的测定

GB/T 5524 动植物油脂 手样(GB/T 5524—2008,ISO 5555:2001, IDT)

GB/T 5525 植物油脂 透明度、气味、滋味鉴定法

GB/T 5528 动植物油脂 水分及挥发物含量测定(GB/T 5528—2008,ISO 662:1998, IDT)

GB/T 5530 动植物油脂 酸值和酸度测定(GB/T 5530—2005,ISO 660:1996, IDT)

GB/T 5535.1 动植物油脂 不皂化物测定 第 1 部分:乙醚提取法(GB/T 5535.1—2008,ISO 3596:2000, IDT)

GB/T 5535.2 动植物油脂 不皂化物测定 第 2 部分:己烷提取法(GB/T 5535.2—2008,ISO 18609:2000, IDT)

GB/T 5538 动植物油脂 过氧化值测定(GB/T 5538—2005,ISO 3960:2001, IDT)

GB 7718 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 15688—2008,ISO 663:2007, MOD)

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—2008,ISO 5509:2000, IDT)

GB/T 17377 动植物油脂 脂肪酸甲酯的气相色谱分析(GB/T 17377—2008,ISO 5508:1990, IDT)

ISO 3656 动植物油脂 紫外吸收度的测定

ISO 6800 动植物油脂 甘三酯分子 2-脂肪酸组分的测定

ISO 9936 动植物油脂 生育酚及生育三烯酚含量测定 高效液相色谱法

ISO 15304 动植物油脂 植物油中反式脂肪酸异构体含量的测定 气相色谱法

ISO 12228 动植物油脂 苹醇成分及苹果总量的测定 气相色谱法

ISO 15788.2 动植物油脂 植物油中豆甾二烯醇的测定 高效液相色谱法

COI/T. 20/Doc. no. 5 油样品评玻璃杯

COI/T. 20/Doc. no. 8 橄榄油中四氯乙烯的测定 气相色谱法

COI/T. 20/Doc. no. 15 橄榄油感官品评分析方法

COI/T. 20/Doc. no. 18 橄榄油中蜡含量测定—毛细柱气相色谱法