

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

花生油

Peanut oil

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

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 酸价和酸度的测定 (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**

GB 1534—2003

花生经直接压榨制取的油。

3.2

浸出花生油 **solvent extraction peanut oil**

花生经浸出工艺制取的油。

3.3

花生原油 **crude peanut oil**

未经任何处理的不能直接供人类食用的花生油。

3.4

成品花生油 **finished product of peanut oil**

经处理符合本标准成品油质量指标和卫生要求的直接供人类食用的花生油。

3.5

折光指数 **refractive index**

光线从空气中射入油脂时，入射角与折射角的正弦之比值。

3.6

相对密度 **specific gravity**

20 植物油的质量与同体积20 蒸馏水的质量之比值。

3.7

碘值 **iodine value**

在规定条件下与100g油脂发生加成反应所需碘的克数。

3.8

皂化值 **saponification value**

皂化1g油脂所需的氢氧化钾毫克数。

3.9

不皂化物 **unsaponifiable matter**

油脂中不与碱起作用、溶于醚、不溶于水的物质，包括甾醇、脂溶性维生素和色素等。

3.10

脂肪酸 **fatty acid**

脂肪族一元羧酸的总称，通式为R-COOH。

3.11

色泽 **colour**

油脂本身带有的颜色。主要来自于油料中的油溶性色素。

3.12

透明度 **transparency**

油脂可透过光线的程度。

3.13

水分及挥发物 **moisture and volatile matter**

在一定温度条件下，油脂中所含的微量水分和挥发物。

3.14

不溶性杂质 **insoluble impurity**

油脂中不溶于石油醚等有机溶剂的物质。

3.15

酸值 **acid value**

中和1g油脂中所含游离脂肪酸需要的氢氧化钾毫克数。

3.16

过氧化值 peroxide value

1kg油脂中过氧化物的毫摩尔数。

3.17

溶剂残留量 residual solvent content in oil

1kg油脂中残留的溶剂毫克数。

3.18

加热试验 heating test

油样加热至280℃时，观察有无析出物和油色变化情况。

3.19

冷冻试验 refrigeration test

油样置于0℃恒温条件下保持一定的时间，观察其澄清度。

3.20

含皂量 saponified matter content

经过碱炼后的油脂中皂化物的含量（以油酸钠计）。

3.21

烟点 smoking point

油样加热至开始连续发蓝烟时的温度。

4 分类

花生油分为花生原油和压榨成品花生油、浸出成品花生油三类。

5 质量要求

5.1 特征指标

折光指数 (n_{40}^{40}) :		1.460 ~ 1.465
相对密度 (d_{20}^{20}) :		0.914 ~ 0.917
碘值(I) / (g/100g) :		86 ~ 107
皂化值(KOH) / (mg/g) :		187 ~ 196
不皂化物 / (g/kg) :		10
脂肪酸组成 / (%) :		
十四碳以下脂肪酸		ND ~ 0.1
豆蔻酸	C _{14:0}	ND ~ 0.1
棕榈酸	C _{16:0}	8.0 ~ 14.0
棕榈一烯酸	C _{16:1}	ND ~ 0.2
十七烷酸	C _{17:0}	ND ~ 0.1
十七碳一烯酸	C _{17:1}	ND ~ 0.1
硬脂酸	C _{18:0}	1.0 ~ 4.5
油酸	C _{18:1}	35.0 ~ 67.0
亚油酸	C _{18:2}	13.0 ~ 43.0
亚麻酸	C _{18:3}	ND ~ 0.3
花生酸	C _{20:0}	1.0 ~ 2.0
花生一烯酸	C _{20:1}	0.7 ~ 1.7
山萘酸	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25.4mm)	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。

表3 浸出成品花生油质量指标

项 目		质 量 指 标			
		一 级	二 级	三 级	四 级
色泽	(罗维朋比色槽25.4mm)	—	—	黄25 红2.0	黄25 红4.0
	(罗维朋比色槽133.4mm)	黄15 红1.5	黄20 红2.0	—	—
气味、滋味		无气味、口感好	气味、口感良好	具有花生油固有的气味和滋味，无异味	具有花生油固有的气味和滋味， 无异味
透明度		澄清、透明	澄清、透明	—	—
水分及挥发物/(%)		0.05	0.05	0.10	0.20
不溶性杂质/(%)		0.05	0.05	0.05	0.05
酸值(KOH)/(mg/g)		0.20	0.30	1.0	3.0

过氧化值/(mmol/100g)	5.0	5.0	7.5	7.5
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
含皂量/(%)	—	—	0.03	—
烟点/	215	205	—	—
溶剂残留量/(mg/kg)	不得检出	不得检出	50	50
注1:划有“—”者不做检测。压榨油和一、二级浸出油的溶剂残留量检出值小于10mg/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、GB 2760和国家有关规定执行。

5.4 其他

花生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。

6 检验方法

6.1 透明度、气味、滋味检验:按GB/T 5525-1985中的第1章、第3章执行。

6.2 色泽检验:按GB/T 5525-1985中的第2章执行。

6.3 相对密度检验:按GB/T 5526执行。

6.4 折光指数检验:按GB/T 5527执行。

6.5 水分及挥发物检验:按GB/T 5528执行。

6.6 不溶性杂质检验:按GB/T 5529执行。

6.7 酸值检验:按GB/T 5530执行。

6.8 加热试验:按GB/T 5531执行。

6.9 碘值检验:按GB/T 5532执行。

6.10 含皂量检验:按GB/T 5533执行。

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。

GB 1534—2003

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。

参考文献

- [1] 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》
-