

# 团体标准

T/SZS XXXX—2023

## 供深食品 杏仁油

Shenzhen quality food—Apricot oil

2023 – XX – XX 发布

2023 – XX – XX 实施

深圳市深圳标准促进会 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。

本文件由深圳市深圳标准促进会提出并归口。

本文件起草单位：。

本文件主要起草人：。

深圳市深圳标准促进会团体标准



# 供深食品 杏仁油

## 1 范围

本文件规定了供深食品 杏仁油的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、标签和标识要求以及包装、运输、储存和销售要求。

本文件适用于成品杏仁油。

## 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 5490 粮油检验 一般规则
- GB/T 5524 动植物油脂 扦样
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 17374 食用植物油销售包装
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 30354 食用植物油散装运输规范
- GB/T 41386 杏仁油
- T/SZS 1610 供深食品 食用植物油质量安全基础要求

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

杏仁油 *apricot oil*

以杏（*Prunus armeniaca L.*）的种仁（包括甜杏仁和苦杏仁）为原料，采用压榨、浸出等工艺制取的可供食用的油品。

注：采用苦杏仁作为原料时，一般经水洗等脱苦工艺处理。

[来源：GB/T 41386—2022, 3.1]

## 4 技术要求

### 4.1 原料要求

杏仁应符合相关食品标准要求。

### 4.2 基本组成和主要物理参数

杏仁油的基本组成和主要物理参数应符合表1的规定。

表 1 基本组成和主要物理参数

项目	要求	来源
折光指数 $n_D^{40}$	1.463~1.476	GB/T 41386
相对密度 $d_{20}^{20}$	0.900~0.926	
碘值（以 $I_2$ 计）/（g/100 g）	88~106	
皂化值（以KOH计）/（mg/g）	168~197	
脂肪酸基本组成及其含量/%		
棕榈酸（C16: 0）	3.0~8.1	
棕榈油酸（C16: 1）	$\leq 2.0$	
十七烷酸（C17: 0）	$\leq 0.2$	
十七烷一烯酸（C17: 1）	$\leq 0.2$	
硬脂酸（C18: 0）	$\leq 3.5$	
油酸（C18: 1）	40.8~80.8	
亚油酸（C18: 2）	12.0~50.5	GB/T 41386
亚麻酸（C18: 3）	$\leq 3.0$	
花生酸（C20: 0）	$\leq 1.8$	
二十碳烯酸（C20: 1）	$\leq 0.5$	

#### 4.3 质量要求

牡丹籽油的质量要求应符合表2的规定。

表 2 质量要求

项目	要求	来源
色泽	浅黄至黄色	GB/T 40622  T/SZS 1610
气味、滋味	具有杏仁油固有的气味和滋味，无异味	
透明度（20℃）	透明	
水分及挥发物含量/%	≤ 0.10	
不溶性杂质含量/%	≤ 0.05	
酸价（以KOH计）/（mg/g）	≤ 2.0	
过氧化值/（g/100 g）	≤ 0.16	
溶剂残留量/（mg/kg）	不得检出	
注：当溶剂残留量检出值小于10 mg/kg时，视为未检出。		

#### 4.4 安全要求

杏仁油的安全要求应符合T/SZS 1610的规定。

### 5 检验方法

本文件涉及的项目指标，优先采用满足检测要求的相关检测方法标准，若暂无对应检测方法，则可采用经实验室间比对验证的标准操作规程。

## 6 检验规则

### 6.1 一般规则

按GB/T 5490的规定执行。

### 6.2 扦样

抽样方法按GB/T 5524的要求执行。

### 6.3 出厂检验

6.3.1 应逐批检验，并出具检验报告。

6.3.2 出厂检验项目为表2规定的全部项目。

### 6.4 型式检验

6.4.1 正常生产的每半年进行一次型式检验，当出现下列情况之一时亦进行检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 原辅料产地或供应商发生较大变化时；
- c) 更换主要生产设备时；
- d) 停产三个月以上，恢复生产时；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差别时；
- f) 监管部门提出要求时。

6.4.2 型式检验项目为本文件4.2及4.3规定的全部项目。当检验结果与4.2的规定不符时，可用生产该批产品的杏仁原料提取的油脂进行验证，并佐证。

### 6.5 判定规则

产品经检验，有一项及以上不符合本文件4.3及4.4要求时，判定为不合格产品。

## 7 标签和标识

7.1.1 应符合GB 7718和GB 28050的规定。

7.1.2 产品名称应标注为“杏仁油”或“成品杏仁油”。

7.1.3 应在包装或随行文件上标示加工工艺。

## 8 包装、运输、储存和销售

### 8.1 包装

8.1.1 销售包装应符合GB/T 17374及国家有关规定和要求。

8.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

## 8.2 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。散装运输应符合GB/T 30354的要求。车、船等运输工具应符合国家相关标准的要求，保持清洁卫生。

## 8.3 储存

8.3.1 产品应储存于卫生、阴凉、干燥、避光处，不应与有害、有毒物品一同存放，尤其要避开有异常气味的物品。

8.3.2 若产品有效期依赖于某些特殊条件，应在标签上注明。

## 8.4 销售

预包装的杏仁油在零售终端不得脱离原包装散装销售。

深圳市深圳标准促进会团体标准



## 参 考 文 献

- [1] GB 2716 食品安全国家标准 植物油
  - [2] NY/T 751 绿色食品 食用植物油
- 

深圳市深圳标准促进会团体标准