

团体标准

T/SZS 2619—2025

代替 T/SZS 2619—2019

圳品 橄榄油

ZHEN PIN—Olive oil

(征求意见稿)

2025 – XX – XX 发布

2025 – 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。

本文件代替T/SZS 2619—2021《圳品 橄榄油》，与T/SZS 2619—2021相比，主要技术变化如下：

- 标准名称修改为：圳品 橄榄油；
- 修订了技术要求；
- 增加了净含量要求；
- 修订了检验规则；
- 修订了标签标识。

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：。

本文件所代替文件的历次版本发布情况为：

- T/SZS 2619—2021。

圳品 橄榄油

1 范围

本文件规定了圳品 橄榄油的术语和定义、技术要求、净含量、检验方法、检验规则、标签标识以及包装、运输、储存和销售要求。

本文件适用于橄榄油，如初榨橄榄油、精炼橄榄油、混合橄榄油，除不能直接食用的初榨油橄榄灯油。

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 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/T 23347 橄榄油、油橄榄果渣油
- 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
- CXS 33-1981 橄榄油和橄榄果渣油标准（2024）
- 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

CB/T 23347界定的术语和定义适用于本文件。

3.1

橄榄油 olive oil

以油橄榄（*Olea europaea* L.）的鲜果为原料制取的油品。

注：采用溶剂浸提或重酯化工艺获得的油品除外，不掺杂其他种类的油品。

3.1.1

初榨橄榄油 virgin olive oil

采用机械压榨等物理方式直接从油橄榄鲜果中制取的无任何添加剂的油品。

3.1.2

精炼橄榄油 refined olive oil

初榨橄榄灯油经精炼制取，精炼过程中初榨橄榄灯油甘油酯结构不发生改变，且只允许添加 α -生育酚的符合食用指标规定的橄榄油。

3.1.3

混合橄榄油 blended olive oil

由精炼橄榄油和可直接食用的初榨橄榄油经混合制成的供人食用的油品。

4 分类

按照加工工艺分为：

- a) 初榨橄榄油,包括可直接食用的初榨橄榄油和不可直接食用的初榨橄榄油(即初榨油橄榄灯油)。
- b) 精炼橄榄油;
- c) 混合橄榄油。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

应符合相关产品的国家标准或行业标准的规定。

5.2 基本组成

5.2.1 脂肪酸组成

橄榄油的脂肪酸组成应符合表1的规定。

表 1 橄榄油的脂肪酸组成

名称	含量/%	来源
豆蔻酸 (C14:0)	≤ 0.05	GB/T 23347 CXS 33-1981
棕榈酸 (C16:0)	7.0~20.0	
棕榈油酸 (C16:1)	0.3~3.5	
十七烷酸 (C17:0)	≤ 0.4	
十七碳一烯酸 (C17:1)	≤ 0.6	
硬脂酸 (C18:0)	0.5~5.0	
油酸 (C18:1)	55.0~83.0	
亚油酸 (C18:2)	2.5~21.0	
亚麻酸 (C18:3)	$\leq 1.0^a$	
花生酸 (C20:0)	≤ 0.6	
二十碳烯酸 (C20:1)	≤ 0.5	
山嵛酸 (C22:0)	≤ 0.2	
二十四烷酸 (C24:0)	≤ 0.2	

5.2.2 反式脂肪酸量

橄榄油的反式脂肪酸量应符合表2的规定。

表 2 橄榄油反式脂肪酸量

反式脂肪酸种类	初榨橄榄油	精炼橄榄油	来源
C18:1 T	≤ 0.05	≤ 0.20	GB/T 23347
C18:2 T+ C18:3 T	≤ 0.05	≤ 0.30	CXS 33-1981
注：混合型油品不要求。			

5.2.3 不皂化物含量

橄榄油的不皂化物含量应符合表3的规定。

表 3 橄榄油不皂化物含量

产品类别	不皂化物含量/ (g/kg)	来源
橄榄油	≤ 15	GB/T 23347

5.2.4 甾醇和三萜烯二醇（高根二醇和熊果醇）组成

橄榄油的甾醇总含量、无甲基甾醇组分、高根二醇和熊果醇含量分别应符合表4、表5、表6的规定。

表 4 橄榄油中甾醇总含量

产品类别	甾醇含量/ (mg/kg)	来源
橄榄油	≥ 1000	GB/T 23347

表 5 橄榄油中甾醇组成

甾醇组成	占甾醇总含量的百分数甾醇含量/ (%)	来源
胆甾醇	≤ 0.5	GB/T 23347
菜籽甾醇	≤ 0.1	
菜油甾醇	≤ 4.0	
豆甾醇	\leq 菜油甾醇	
δ -7-豆甾烯醇	≤ 0.5	
β -谷甾醇+ δ -5-燕麦甾烯醇+ δ -5-23-豆甾二烯醇+赤桐甾醇+ 谷甾烷醇+ δ -5-24-豆甾二烯醇的总和	≥ 93.0	

表 6 橄榄油中高根二醇和熊果醇含量

产品类别	占甾醇总含量的百分数甾醇含量/ (%)	来源
初榨橄榄油	≤ 4.5	GB/T 23347
精炼橄榄油		
混合橄榄油		

5.2.5 蜡含量

橄榄油的蜡含量应符合表7的规定。

表 7 橄榄油中蜡含量

产品类别	蜡含量/（mg/kg）	来源
特级初榨橄榄油	≤ 250	GB/T 23347
中级初榨橄榄油		
精炼橄榄油	≤ 350	
混合橄榄油		

5.2.6 实际和理论 ECN 42 甘油三酸酯含量最大差值

橄榄油的实际和理论ECN 42 甘油三酸酯含量最大差值应符合表8的规定。

表 8 橄榄油中实际和理论 ECN 42 甘油三酸酯含量最大差值

产品类别	实际和理论 ECN 42 甘油三酸酯含量最大差值	来源
初榨橄榄油	0.2	GB/T 23347
精炼橄榄油	0.3	
混合橄榄油	0.3	
注：ECN=CN-2n，CN 是碳数，n 是双键数。		

5.2.7 豆甾二烯醇含量

橄榄油的豆甾二烯醇含量应符合表9的规定。

表 9 橄榄油中豆甾二烯醇含量

产品类别	豆甾二烯醇含量/ (mg/kg)	来源
初榨橄榄油	≤ 0.15	GB/T 23347

5.2.8 甘三酯-2 位的饱和脂肪酸（棕榈酸和硬脂酸的总和）含量

橄榄油的甘三酯-2位的饱和脂肪酸（棕榈酸和硬脂酸的总和）含量应符合表10的规定。

表 10 橄榄油中甘三酯-2 位的饱和脂肪酸（棕榈酸和硬脂酸的总和）含量

产品类别	实际和理论 ECN 42 甘油三酸酯含量最大差值	来源
初榨橄榄油	≤1.5	GB/T 23347
精炼橄榄油	≤1.8	
混合橄榄油		

5.3 质量要求

橄榄油质量要求符合表11的规定。

表 11 橄榄油的质量要求

项目		质量指标				来源
		特级初榨橄榄油	中级初榨橄榄油	精炼橄榄油	混合橄榄油	
气味与滋味	感官评判	具有橄榄油固有的气味和滋味，正常		正常	正常	GB/T 23347
	缺陷中位值 ^a (Me)	0	0< Me≤ 2.5	—	—	
	果味特征中位值 ^b (Me)	Me> 0	Me> 0	—	—	
色泽		—		淡黄色	浅黄到浅绿	
透明度（20 ℃，24 h）		清澈				
酸值（以氢氧化钾计）/（mg/g）		≤ 1.6	≤ 3.0 ^c	≤ 0.6	≤ 2.0	
过氧化值 ^d /（mmol/kg）		≤ 9.85 ^e	≤ 9.85 ^e	≤ 2.5	≤ 7.5	
溶剂残留量/（mg/kg）		—		不得检出		
紫 外 线 吸 光 度 ($K_{1cm}^{1\%}$)	270 nm	≤ 0.22	≤ 0.25	≤ 1.10	≤ 0.90	
	ΔK	≤ 0.01	≤ 0.01	≤ 0.16	≤ 0.15	
	232 nm ^e	≤ 2.5	≤ 2.6	—		
水分及挥发物/%		≤ 0.2		≤ 0.1	≤ 0.1	
不溶性杂质/%		≤ 0.1		≤ 0.05	≤ 0.05	
金属含量/ (mg/kg)	铁	≤ 3.0				
	铜	≤ 0.1				
注 1：划有“—”者，不做检测。当溶剂残留量检出值小于 10 mg/kg 时，视为未检出； ^a 国际橄榄油理事会设定的评价橄榄油风味缺陷指标； ^b 国际橄榄油理事会设定的评价橄榄油风味特征指标； ^c 限量要求参照 T/SZS 1610 的相关规定； ^d 过氧化值的单位换算：当以 g/100g 表示时，如：5.0 mmol/kg=5.0/39.4≈0.13g/100g； ^e 此项检测只作为商业伙伴在自愿的基础上实施的剂限量。						

5.4 安全要求

橄榄油的安全要求应符合T/SZS 1610的规定。

5.5 其他要求

- 5.5.1 橄榄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。
- 5.5.2 初榨橄榄油不得添加任何添加剂。
- 5.5.3 精炼橄榄油、混合橄榄油中允许添加 α-生育酚，在最终产品中 α-生育酚的浓度不得超过 200 mg/kg。
- 5.5.4 橄榄油中每种卤化溶剂残留量不得超过 0.1 mg/kg，所有卤化溶剂残留总和不超过 0.2 mg/kg。

6 净含量

净含量要求见《定量包装商品计量监督管理办法》。

7 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。

8 检验规则

8.1 扦样

橄榄油扦样方法按照GB/T 5524的要求执行。

8.2 出厂检验

8.2.1 应逐批检验，并出具检验报告。

8.2.2 按本文件 5.3 的规定检验

8.3 型式检验

8.3.1 当原料、设备、工艺有较大变化，均应进行型式检验。

8.3.2 按本标准第 5 章的规定检验。

8.4 判定规则

8.4.1 产品经检验符合第五章的规定时，判定为合格产品。有一项不符合本标准规定时，判定为不合格产品。

8.4.2 产品未按第 4 章的规定标准产品名称时，按不合格判定。

8.4.3 产品经检验，第 4 章各分类产品与 5.1 规定值不符合时，按掺伪判定。

8.4.4 产品的反式脂肪酸含量未标识时，判定为不合格产品。

9 标签标识

9.1 储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 标签符合 GB 7718、GB 28050 的要求。

9.3 产品名称:按第 4 章分类要求的产品名称标注。

9.4 生产日期的标注应遵循以下原则:

- a) 特级初榨橄榄油、中级初榨橄榄油应标示橄榄果实的年份;
- b) 特级初榨橄榄油、中级初榨橄榄油、精炼橄榄油、混合橄榄油应标示包装日期;
- c) 以包装日期为保质期起点日期，进口分装产品应再注明分装日期。

9.5 应标注反式脂肪酸含量。

10 包装、储存、运输

10.1 包装

应符合GB/T 17374及国家的有关规定和要求。

10.2 储存

应储存在卫生、阴凉、干燥、避光的地方，不得与有害、有毒物品一同存放，尤其要避开有异常气味的物品。如果产品有效期限依于某些特殊条件，应在标签上注明。

10.3 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、卫生。

参 考 文 献

- [1] NY/T 1991-2023 食用植物油料与产品 名词术语
 - [2] 国家市场监督管理总局. 定量包装商品计量监督管理办法: 国家市场监督管理总局令第70号. 2023年
 - [3] CODEX STAN 33-1981(Rev.1-2017): Codex standard for olive oil, virgin and refined, and for refined olive-pomace oil
 - [2] European Communities comments on Codex circulation letter C1 2002/49-F0: 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, ONA00-2003.
 - [5] European Communities the olive oil (markeing 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.
-