

团 体 标 准

T/SZS 2605—2026

代替 T/SZS 2605—2020

圳品 玉米油

ZHENPIN—Maize oil

(征求意见稿)

2026 - XX - XX 发布

2026 - 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 2605—2020《供深食品 玉米油》，与T/SZS 2605—2020相比，主要变化如下：

- 增加了分类；
- 修订了特征要求和质量要求；
- 修订了“检验方法”表述；
- 修订了标签、包装章节。

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 2605—2019、T/SZS 2605—2020。

圳品 玉米油

1 范围

本文件规定了圳品 玉米油的术语和定义、技术要求、检验方法及规则、标签、包装、储存、运输和销售等要求。

本文件适用于成品玉米油，不适用于玉米原油。

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 包装储运图形符号标志
GB 2716 食品安全国家标准 植物油
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 19111 玉米油
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
T/SZS 1610 供深食品 食用植物油

3 术语和定义

GB/T 19111界定的术语和定义适用于本文件。

3.1

玉米油 maize oil

以玉米胚（包括玉米胚芽和少量玉米皮、玉米胚乳）为原料制取的油品。

注：又称玉米胚油、玉米胚芽油。

4 分类

4.1 玉米油根据加工程度分为玉米原油和成品玉米油。

4.2 成品玉米油根据加工工艺分为压榨玉米油和浸出玉米油

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 相对密度和脂肪酸组成

玉米油的基本组成和主要物理参数见表1。这些组成和参数表示了玉米油的基本特性，当被用于真实性判定时，仅作参考使用。

表 1 玉米油相对密度和脂肪酸组成

项目		指标
相对密度（ d_{20}^{20} ）		0.917~0.925
脂肪酸组成/%	十四碳以下脂肪酸	≤ 0.3
	豆蔻酸（C14:0）	≤ 0.3
	棕榈酸（C16:0）	8.6~16.5
	棕榈油酸（C16:1）	≤ 0.5
	十七烷酸（C17:0）	≤ 0.1
	十七碳一烯酸（C17:1）	≤ 0.1
	硬脂酸（C18:0）	≤ 3.3
	油酸（C18:1）	20.0~42.2
	亚油酸（C18:2）	34.0~65.6
	亚麻酸（C18:3）	≤ 2.0
	花生酸（C20:0）	0.3~1.0
	花生一烯酸（C20:1）	0.2~0.6
	花生二烯酸（C20:2）	≤ 0.1
	山嵛酸（C22:0）	≤ 0.5
	芥酸（C22:1）	≤ 0.3
	木焦油酸（C24:0）	≤ 0.5
注：表中指标和数据与国际食品法典委员会标准 CODEX-STAN 210-1999 (2024)《特定植物油标准》的指标和数据一致。		

5.3 质量要求

玉米油的质量要求见表2。

表 2 玉米油质量要求

项目	质量指标	
	一级	二级
色泽	淡黄色至黄色	淡黄色至橙黄色
透明度（20℃）	澄清、透明	澄清
气味、滋味	无异味，口感好	无异味，口感良好
水分及挥发物含量/%	≤ 0.10	≤ 0.15
不溶性杂质含量/%	≤ 0.05	≤ 0.05
酸价（以KOH计）/（mg/g）	≤ 0.50	≤ 2.0
过氧化值（g/100g）	≤ 0.25	≤ 0.25

表 2 玉米油质量要求（续）

项目	质量指标	
	一级	二级
含皂量/%	—	≤ 0.02
烟点/℃	≥ 190	—
加热试验（280 ℃）	—	无析出物，油色不得变深
冷冻试验（0 ℃储藏5.5 h）	澄清、透明	—
注：划有“—”者不做检测。		

5.4 安全要求

玉米油的安全要求应符合T/SZS 1610的规定。

6 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。

7 检验规则

7.1 扦样

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 按本文件表 2 的规定进行检验。

7.3 型式检验

7.3.1 当原料、设备、工艺有较大变化或监督管理部门提出要求时，均应进行型式检验。

7.3.2 按表 1 或表 2 的规定检验。当检测结果与表 1 的规定不符合时，可用生产该批产品的玉米胚原料进行检验，并佐证。

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 产品经检验，有一项不符合表 2 规定值时，判定为不符合该等级的产品。

8 标签

8.1 应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求。

8.2 根据术语和定义内容标注产品名称。

8.3 应在包装或随行文件上标识加工工艺,成品玉米油还应标识产品质量等级。

9 包装、储存、运输和销售

9.1 包装

9.1.1 销售包装应符合 GB/T 17374 的要求。

9.1.2 包装储运图形符号标志应符合 GB/T 191 的要求。

9.2 储存

9.2.1 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。

9.2.2 如果产品有效期限依赖于某些特殊条件,应在标签上注明。

9.3 运输

9.3.1 运输中应注意安全,防止日晒、雨淋、渗漏、污染和标签脱落。

9.3.2 散装运输应符合 GB/T 30354 的要求。

9.4 销售

预包装的成品玉米油在零售终端不得脱离原包装散装销售。

参 考 文 献

- [1] GB 2716—2018 食品安全国家标准 植物油
 - [2] CODEX-STAN 210-1999(2024) 特定植物油标准
-

T/SZS