

团 体 标 准

T/SZS 2602—2026

代替 T/SZS 2602—2020

圳品 花生油

ZHENPIN—Peanut 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 2602—2020《供深食品 花生油》，与T/SZS 2602—2020相比，主要变化如下：

- 增加了分类；
- 修订了质量要求；
- 增加了检验规则；
- 修订了包装、储存、运输和销售。

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 2602—2019、T/SZS 2602—2020。

圳品 花生油

1 范围

本文件规定了圳品 花生油的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、包装、储存、运输和销售。

本文件适用于成品花生油。

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/T 1534 花生油
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
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

GB/T 1534界定的术语和定义适用于本文件。

4 分类

- 4.1 花生油根据加工程度分为花生原油和成品花生油。
- 4.2 成品花生油根据加工工艺分为压榨花生油和浸出花生油。

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

5.2.1 花生油相对密度和脂肪酸组成

花生油相对密度和脂肪酸组成见表1。这些组成和参数表示了花生油的基本特性，当被用于真实性判断时，仅作参考使用。

表 1 花生油相对密度和脂肪酸组成

项目		指标
相对密度 (d_{20}^{20})		0.914~0.917
脂肪酸组成/%	豆蔻酸 (C14:0)	≤ 0.1
	棕榈酸 (C16:0)	8.0~14.0
	棕榈油酸 (C16:1)	≤ 0.2
	十七烷酸 (C17:0)	≤ 0.1
	十七碳一烯酸 (C17:1)	≤ 0.1
	硬脂酸 (C18:0)	1.0~8.5
	油酸 (C18:1)	35.0~72.9
	亚油酸 (C18:2)	13.0~43.0
	亚麻酸 (C18:3)	≤ 0.3
	花生酸 (C20:0)	1.0~3.5
	花生一烯酸 (C20:1)	0.5~2.0
	山萘酸 (C22:0)	1.5~4.5
	芥酸 (C22:1)	≤ 0.3
	木焦油酸 (C24:0)	0.5~2.5
	二十四碳一烯酸 (C24:1)	≤ 0.3

5.2.2 高油酸花生油相对密度和脂肪酸组成

高油酸花生油相对密度和脂肪酸组成见表2。这些组成和参数表示了高油酸花生油的基本特性，当被用于真实性判定时，仅作参考使用。

表 2 高油酸花生油相对密度和脂肪酸组成

项目		指标
相对密度 (d_{20}^{20})		0.911~0.917
脂肪酸组成/%	豆蔻酸 (C14:0)	≤ 0.1
	棕榈酸 (C16:0)	3.0~13.0
	棕榈油酸 (C16:1)	≤ 0.2
	十七烷酸 (C17:0)	≤ 0.2
	十七碳一烯酸 (C17:1)	≤ 0.5
	硬脂酸 (C18:0)	0.5~7.5
	油酸 (C18:1)	≥ 73.0
	亚油酸 (C18:2)	1.5~20.0
	亚麻酸 (C18:3)	≤ 1.0

表2 高油酸花生油相对密度和脂肪酸组成（续）

项目	指标
脂肪酸组成/%	花生酸（C20:0）
	花生一烯酸（C20:1）
	山嵛酸（C22:0）
	芥酸（C22:1）
	木焦油酸（C24:0）
	二十四碳一烯酸（C24:1）
	0.7~3.5
	0.7~5.0
	1.5~5.5
	≤ 0.6
	0.5~4.0
	≤ 0.5

5.3 质量要求

5.3.1 压榨成品花生油的质量要求应符合表3的规定。

表3 压榨花生油质量要求

项目	质量指标
色泽	淡黄色至橙黄色
透明度（20℃）	澄清、透明
气味、滋味	具有花生油固有的香味和滋味，无异味
水分及挥发物含量/%	≤ 0.10
不溶性杂质含量/%	≤ 0.05
酸价（KOH）/（mg/g）	≤ 1.5
过氧化值/（g/100 g）	≤ 0.15
加热试验（280℃）	无析出物
溶剂残留量/（mg/kg）	不得检出

5.3.2 浸出成品花生油的质量要求应符合表4的规定。

表4 浸出花生油质量要求

项目	质量指标	
	一级	二级
色泽	淡黄色至黄色	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

表 4 浸出花生油质量要求（续）

项目	质量指标	
	一级	二级
酸价（KOH）/（mg/g）	≤ 0.5	≤ 2.0
过氧化值/（g/100 g）	≤ 0.13	≤ 0.19
加热试验（280℃）	—	无析出物，油色不应变深
含皂量/%	—	≤ 0.03
烟点/℃	≥ 190	—
溶剂残留量/（mg/kg）	不应检出	≤ 20
注：“—”表示不做检测。		

5.4 安全要求

花生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 压榨花生油应按表 3 规定的项目进行检验，浸出花生油应按表 4 规定的项目进行检验。

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 应按第 5 章规定的全部项目进行检验。当检测结果不符合表 1 或表 2 的规定时,可采用生产该批产品的花生仁原料提取油脂进行检验，并佐证。

7.4 判定规则

- 7.4.1 成品花生油产品未标注质量等级时，判定为不符合本文件规定的产品。
- 7.4.2 压榨花生油产品经检验，有一项及以上不符合表 3 规定时,判定为不符合相应等级的产品。浸出花生油产品经检验，有一项及以上不符合表,4 规定时，判定为不符合相应等级的产品。

8 标签

- 8.1 应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。
- 8.2 应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,成品花生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 包装储运图形符号标志应符合 GB/T 191 的要求。
- 9.1.2 销售包装应符合 GB/T 17374 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 预包装产品运输中应防止日晒、雨淋、渗漏、污染和标签脱落。
- 9.3.2 散装运输应符合 GB/T30354 的要求。

9.4 销售

预包装的成品花生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] 食物内除害剂残余规例（香港特别行政区第132章，附属法例CM）