

《圳品 花生油》团体标准编制说明

一、项目背景

花生油是中国消费者选购最多的食用油品种。艾媒咨询数据显示，2025 年中国消费者选购食用油种类中，花生油以 64.07% 的占比居于首位。作为中式烹饪的核心用油，花生油在深圳市场具有广泛的消费基础和较高的日常需求量。从产业规模看，中国花生油市场经历了从快速扩张向质量提升的转型，2018 年市场规模为 465.2 亿元，预计 2026 年将达到 569 亿元。在健康消费理念深度渗透的背景下，花生油消费呈现显著的高端化特征，高油酸花生油等新品类正快速崛起为市场新宠。

在食物供给方面，深圳是典型的食品（农产品）输入型城市。据统计，深圳 95% 的食用农产品和 85% 的食品依靠外地输入，粮食 100% 靠外地输入，食品安全外来风险较高。且深圳市民不仅对食品需求量大，对食品品质的要求也很高。标准决定质量，有什么样的标准就有什么样的质量，只有高标准才有高质量。“圳品”作为深圳市委、市政府实施食品安全战略的重要举措，以高于国家标准的“圳品标准”为支撑，致力于打造市民信赖的高标准食品城市品牌。自 2019 年首批“圳品”上市以来，累计评价通过 2700 个圳品产品，其中在食用植物油领域，已涵盖大豆油、花生油、菜籽油、葵花籽油、玉米油等多个品类。花生油作为“圳品”粮油品类的重要组成，以此为依据评价 16 个申报主体的 36 个产品。

《供深食品 花生油》（T/SZS 2602—2020）自 2020 年发布实施以来，为“圳品”花生油的评价提供了重要的技术依据。然而，该标准发布至今已逾五年，期间相关国家标准和行业标准均发生了重要更新。2026 年 1 月 28 日，国家市场监督管理总局、国家标准化管理委员会批准发布 GB/T 1534—2026《花生油》，于 2026 年 8 月 1 日正式实施；NY/T 751—2021《绿色食品 食用植物油》已于 2021 年发布实施，对食用植物油提出了更高的品质要求；国际食品法典委员会 CXS 210-1999《特定植物油标准》于 2024 年完成修订，对花生油的特征指标等提出了新的要求等。

为确保“圳品”标准与产业发展实际、最新国家标准及国际标准协调一致，保持“圳品”标准的先进性、科学性和时效性，亟需对花生油标准进行修订。按照《深圳市深圳标准促进会团体标准管理办法》的规定，根据“圳品”工作的要求，将标准名称修订为《圳品 花生油》，同时修订其分类、质量要求、检验规则等指标，增加高油酸花生油特征要求，以提高标准的有效性、适用性和协调性。

二、工作简况

（一）任务来源

2018 年 5 月 21 日，深圳市政府制定并印发了《深圳市实施食品安全战略建立供深食品标准体系，打造市民满意的食品安全城市工作方案（2018—2020 年）的通知》（深府〔2018〕41 号）（以下简称《战略方案》），其中实施供深食品标准体系建设工程是《战略方案》的第一大工程。建立供深食品标准是市政府的重大决策，深圳市政府领

导亲自指导督办，市市场监管局领导多次召开会议讨论部署工作。供深食品标准体系建设工程，摸索出以产品为导向，建立供深食品标准体系打造食品的“深圳标准”。根据《战略方案》要求，经市市场监管局多次讨论部署，筹建了社会团体深圳市深圳标准促进会（以下简称“促进会”）作为发布供深食品标准的社会组织。截至目前，已累计发布供深食品标准 908 项，作为主要技术支撑评价通过 2700 个圳品产品，来自全国 29 个省 172 市 492 县 1116 个基地，涵盖水果、蔬菜、肉、蛋、乳等大宗食品。

为确保“圳品”工作保持健康可持续发展，贯彻落实《深圳市第七次党代会工作报告》等文件中关于推进“圳品”工程要求，依托《圳品工——“圳品”标准研制及体系建设项目》，关于推进“圳品”团体标准修订，加强“圳品”标准体系建设，持续打造“圳品”品牌，全力提高食品安全保障水平。

2026 年 8 月，根据《关于批准〈圳品 坚果与籽类食品质量安全基础要求〉等 23 项团体标准立项的通知》，《圳品 花生油》正式获批立项。该标准由深圳市深圳标准促进会归口，深圳市标准技术研究院作为牵头单位。

（二）主要起草过程

1、起草阶段

成立标准编制组：组织成立标准编制组，明确任务分工及进度安排，支撑标准编制工作有序推进。

食品分类及指标数据比对：开展国家标准（GB/T 1534—2026《花

生油》、GB 2716—2018《植物油》）、行业标准（NY/T 751—2021《绿色食品 食用植物油》）、国际食品法典委员会（CXS 210-1999《特定植物油标准》）等标准法规的收集整理，逐项对比分析特征指标（相对密度、脂肪酸组成）、质量指标（色泽、透明度、水分及挥发物、酸价、过氧化值、加热试验等）等指标数据，依据“更全面、更严谨”的原则，确定标准技术内容和采纳指标。

标准文本修订：在指标比对分析的基础上，按照 GB/T 1.1—2020 的规定，修订标准文本，形成标准征求意见稿。

三、标准主要内容的依据以及与国内领先、国际先进标准的对标情况

（一）标准修订的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，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。

《圳品 花生油》团体标准内容修订遵循以下原则：以满足食品安全国家强制性标准为前提，结合深圳实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准和行业标准，现阶段充分借鉴中国香港、澳门及 CAC 标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的“圳品”标准，结合实际及市场不断对标国际先进标准。

（二）标准主要内容的依据

本文件遵循《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》等法律法规和规范性文件的要求，以规范性、协调性、实用性为原则编制而成。

（三）国内领先、国际先进标准的对标情况

1. 与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其他标准相互协调，无矛盾抵触。

2. 与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标满足食品安全国家标准GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》等要求中的相关内容。

3. 与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

主要参考和引用国家推荐性标准GB/T 1534—2026《花生油》、NY/T 751—2021《绿色食品 食用植物油》中非安全指标相关内容。

4. 与中国香港食物规例、中国澳门行政法规及CAC标准的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港食物掺杂（金属杂质含量）规例（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》（第132CM章）以及中国澳门《食品中重金属污染物最高限量》（第23/2018号行政法规）、Codex Stan 210—1999 (2024) 特定植物油标准，采用香港规例、澳门行政法规及CAC独有或严格的食品安全技术指标。

四、主要条款的说明以及主要技术指标、参数、试验验证的论述

（一）主要技术内容

1. 相对密度和脂肪酸组成。

参照 GB/T 1534—2026 和 CXS 210-1999（2024），规定花生油和高油酸花生油的相对密度及脂肪酸组成。

2. 质量要求

参照 GB/T 1534—2026 和 NY/T 751—2021，分别规定压榨成品花生油和浸出成品花生油的色泽、透明度、气味和滋味、水分及挥发物、不溶性杂质、酸价、过氧化值、加热试验、含皂量、烟点、溶剂残留量等质量指标。

3. 安全要求

花生油的安全要求应符合 T/SZS 1610 的规定。

4. 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。

5. 检验规则

规定扦样、出厂检验、型式检验和判定规则。

6. 标签

规定标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求，应标注产品名称、加工工艺和质量等级。

7. 包装、储存、运输和销售

规定包装应符合 GB/T 17374 和 GB/T 191 的要求，散装运输应符合 GB/T 30354 的要求，预包装成品花生油在零售终端不得脱离原包装散装销售。

（二）主要修订情况

《圳品 花生油》的修订，整体结构和模式不变，遵循“圳品”系列标准研制原则，根据国内外相关标准法规更新情况，结合产业实际，对农药残留指标限量等进行调整，且与现行标准、法规协调一致。

1. 标准名称

标准名称由“供深食品 花生油”修订为“圳品 花生油”。

2. 分类；参照 GB/T 1534—2026 新增第 4 章“分类”。

3. 特征要求：调整了花生油脂肪酸组成中硬脂酸、油酸、花生酸、花生一烯酸等指标范围；新增高油酸花生油相对密度和脂肪酸组成指标。

4. 质量要求：压榨和浸出成品花生油质量等级均由三级调整为两级（一级和二级）。

5. 增加了检验规则；

6. 修订了包装、储存、运输和销售。

（三）采纳情况

本文件主要内容采纳情况见下表。

章节号	内容	来源	采纳情况
3	术语和定义	GB/T 1534—2026	全部采纳
4	分类	GB/T 1534—2026	全部采纳
5.1	原辅料要求	GB/T 1534—2026	全部采纳
5.2	特征要求	GB/T 1534—2026、CXS 210-1999 (2024)	全部采纳
5.3	质量要求	GB/T 1534—2026、NY/T 751—2021	全部采纳

章节号	内容	来源	采纳情况
5.4	安全要求	T/SZS 1610	全部采纳
7	检验规则	GB/T 1534—2026	全部采纳
8	标签	GB 7718、GB 28050	全部采纳
9	包装、储存、运输和销售	GB/T 1534—2026	全部采纳

五、是否涉及专利等知识产权问题

否。

六、重大意见分歧的处理依据和结果

该文件编制过程中没有重大意见分歧。

七、实施标准的措施建议

（一） 加强宣传培训

作为花生油产品“圳品”评价的主要依据，本文件发布后，将联合相关行业协会组织开展标准宣贯活动，提高“圳品”相关方对标准的知晓度和理解度，推进标准的贯彻和实施。

（二） 强化标准跟踪

建立标准实施跟踪与评估机制，定期收集各方反馈意见，掌握标准执行情况。对标准实施效果进行评估，针对存在的问题提出指导性意见，确保标准的有效执行。持续关注 GB 2760、GB 2762 等标准，以及香港、澳门和 CAC 等标准法规的更新动态，确保标准的时效性和先进性。

八、其它应予说明的事项

本文件旨在提升食品安全水平，是深圳市在食品领域打造“深圳标准”的尝试。在此基础上将不断完善，在过程管理、检测方法、抽检细则和贮存运输等方面制定配套标准。