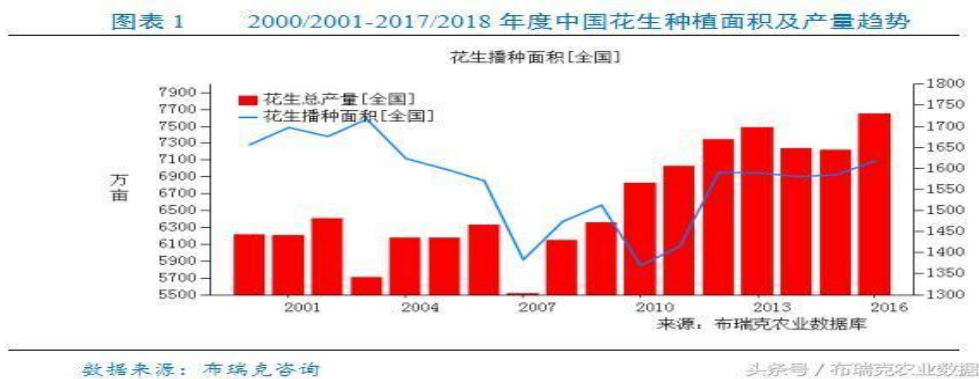


# 《浓香花生油》团体标准编制说明

## （一）工作简况（包括任务来源、协作单位、主要工作过程、团体标准主要起草人及其所做的工作等）

### 1. 概述

我国花生产量位居世界第二，近几年花生播种面积呈现恢复性增长的局势。近几年，育种种子研发的抗旱、抗病、高油的新花生品种投产，迅速得到百姓的喜爱，花生的单产、总产量得到大幅度的提高（见表 1 所示）。



我国是世界花生出口大国，近年来花生出口占全球花生贸易量近 50%，居花生出口国首位。但花生出口产品以食用花生为主，花生油出口较少，每年仅数千吨。因此，花生油的生产 and 消费均以国内为主。近年来，全球的花生油消费量总体上呈现缓慢增长的趋势，年均复合增长率为 1.61%。2017 年，全球花生油消费量将突破 600 万吨（见图 1 所示）。

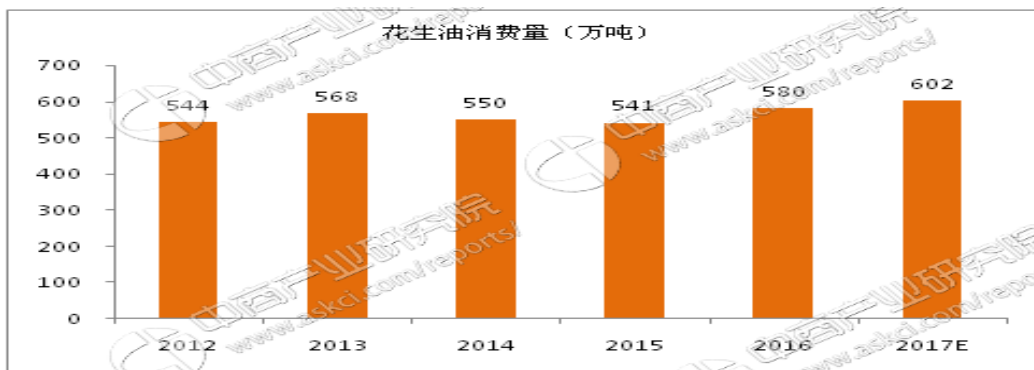


图 1 全球花生油消费量

作为花生油主要生产国家，近几年中国花生油的消费量为 305 万吨，占全球花生油消费总量的 53%。全球花生油的消费量将会继续保持稳定增长的趋势，2022 年，预计全球花生油的消费量为 645 万吨。

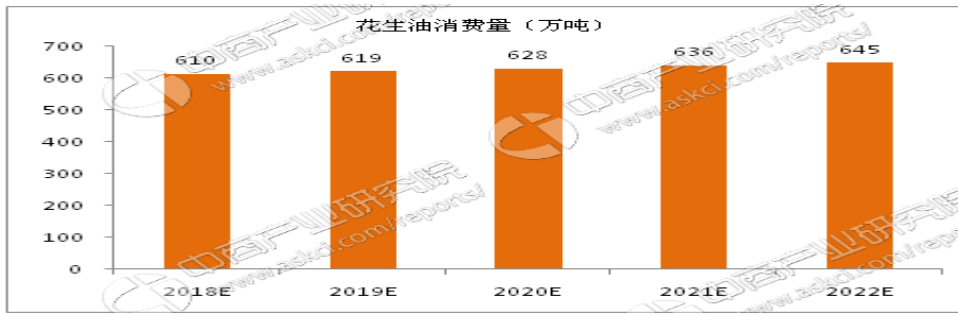


图2 2018-2022年全球花生油消费量预测趋势

花生是高含油油料，我国花生油加工技术突飞猛进的发展，熟花生的香型备受我国消费者喜爱，浓香花生油（压榨花生油）风味独特，营养价值高，深受广大消费者的青睐。生产浓香花生油的油料需要对花生原料精挑细选，选用当年新鲜的、籽粒饱满的优质花生仁，且不得变质。未成熟粒、破损粒、霉变粒和陈化变粒均不能作为生产浓香花生油的原料。**热风烘炒**是花生油香味产生的关键工序。浓香花生油独特的香味与它独特的生产工艺有着必然的关系。为保持其天然的色、香、味，浓香花生油一般不进行任何精练处理，仅采用过滤等简单的物理工序加工。目前，我国粮油检测技术先进、分析手段健全，研究制定浓香花生油团体标准既符合我国植物油产业节能减排和油料资源的充分利用要求，也能指导浓香花生油生产，促进与国际间同类商品质量的接轨和贸易，规范同类产品的市场；保护国家、老百姓和生产经营厂商的利益。更有助于提升植物油加工技术整体水平，为市场提供营养健康的食用油，弥补现行标准的不足，更有利于我国植物油产业的健康发展和进步。

## 2. 任务来源

《浓香花生油》团体标准制订，是根据中国粮油学会文件中粮油《关于发布中国粮油学会第二批团体标准立项公告的通知》（中粮油学发【2019】7号）下达的工作任务，由国家粮食和物资储备局科学研究院负责，武汉轻工大学和浓香花生油生产企业等单位组成《浓香花生油》团体标准起草组，共同完成标准制定任务。

## 3. 工作过程

为了更好地完成标准制订任务，并使标准适应市场需要。就《浓香花生油》标准方案所涉及的范围、分类、质量要求的内容、标签、包装、储存和运输等方面，进行了行业调研，并收集许多宝贵的意见和建议。

随后，起草组多次与行业专家进行沟通及吸纳我国浓香花生油大型生产企业意见和建议，也结合我国十三五期间最大化保留浓香花生油中营养成分成分的新要求，在借鉴现有植物油标准内容和国际食品法典委员会相关植物油产品标准内容的基础上，形成了标准的

《征求意见稿》初稿，在业内征询意见和建议，起草组采纳了合理的意见和建议，再次形成《征求意见稿》向相关单位发出征求意见函。

## **(二) 团体标准编制原则和确定团体标准主要内容**

### **1. 编制原则**

本标准的编写规则是按照 GB/T 1.1-2009 《标准化工作导则 第一部分：标准的结构和编写规则》的要求进行。

### **2. 主要内容**

根据浓香花生油的原料及加工方法，对其进行了分类和定义等；对标准中质量要求项目参考了相关国家、行业标准；并对质量指标中相关项目和指标值作了调整。

浓香花生油团体标准主要内容包括：

(1) 封面

(2) 前言

(3) 标准主体内容：范围、规范性引用文件、术语和定义、分类、质量要求、检验方法、检验规则、标签和标识、包装、运输、储存和销售。

#### **2.1 关于术语和定义**

本标准的术语和定义参照了 GB/T8873-2008《粮油名词术语 油脂工业》，GB/T 26631-2011《粮油名词术语 理化特性和质量》，确定了本标准所涉及到的术语和定义。

#### **2.2 质量要求**

本标准中第5章“质量要求”中“质量指标”是根据产品分类名称设置质量指标的。

##### **2.2.1 原料要求**

应符合花生相关的食品安全标准和有关规定。

##### **2.2.2 浓香花生油的基本组成和主要物理参数**

将 GB/T 1534《花生油》和正在制定的《高油酸花生油》的相关指标纳入本标准。

##### **2.2.3 浓香花生油的质量指标**

浓香花生油“质量指标”共设10个项目，包括：色泽，气味、滋味，透明度，水分及挥发物，不溶性杂质，酸值，过氧化值，溶剂残留量，苯并(a)芘、黄曲霉毒素B1等。其相关指标的限量值均严于食品安全国家标准。

##### **2.2.4 食品安全要求**

食品安全项目引用 GB 2716《食品安全国家标准 植物油》和国家有关规定。

#### **2.3 检验规则**

检验规则包括抽样方法、判定规则、型式检验、出厂检验四项内容，对其都作了具体说明。

## 2.4 检验方法

检验方法是保证国家标准正确实施的重要手段，也是为监督部门提供的有力工具。本标准对所有指标的检验方法都作了明确规定。

## 2.5 标签和标识

本次标准制订强调了标签的重要性，除应遵循 GB7718 和 GB28050 的规定外，以维护消费者的知情权和选择权。

## 2.6 包装、储存、运输和销售

为了保证食用植物油的品质安全，要求“预包装的浓香花生油在零售终端不得脱离原包装散装销售”，以防掺杂使假的现象发生。

## 2.7 附录 A

设置资料性附录《花生油挥发性风味物质测定方法 固相微萃取气相色谱-质谱法》便于生产企业利用先进的分析技术控制浓香花生油的风味物质，提升其品质和营养。

## 3. 新旧标准的总体对比

浓香花生油团体标准为首次制定。

### （三）主要试验（或验证）的分析、综述报告，技术经济论证，预期的经济效果

我国历来有喜食熟花生和浓香花生油的习惯，大力发展浓香花生产业，即适合中国国情，可更有效利用土地。也可以使我国长江以北的广大地区，尤其是沿黄流域，鲁、豫、冀、皖、苏、鄂、辽，直至新疆的大范围内，大量瘠薄干旱的山岭沙化土地都是优质、高产、高效益的花生适种区域。这些瘠薄的山岭沙化土地一旦得到有效利用，便可迅速变废为宝，成为解决中国植物油短缺的大油田和促进农民增收致富的新的增长点。

目前，研究制定《浓香花生油》团体标准总体是符合我国“十三五”期间植物油产业和油料资源的充分利用的要求，也基于浓香花生油产品已经在食用植物油市场面世多年，制订浓香花生油团体标准更加符合我国植物油行业的需求，促进浓香花生油产业健康发展和进步，为市场提供营养健康的食用油，保护国家、老百姓和生产经营厂商的利益，具有重大的现实意义。

### （四）采用国际标准和国外先进标准的程度

目前，未查询到可参考的国际标准和国外先进标准。

#### **（五）与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系**

本标准的制订，符合 GB 2716《食品安全国家标准 植物油》等强制性标准要求。

#### **（六）重大分歧意见的处理经过和依据**

在《浓香花生油》团体标准制定过程中未收到重大分歧意见。

#### **（七）贯彻团体标准的要求和措施建议**

1. 发布后、实施前应将信息在媒体上广为宣传。尤其在浓香花生油的主要消费区，更要加大宣传力度。
2. 本次制订，不仅与浓香花生油生产厂家有关，而且与每个浓香花生油消费者有关。
3. 实施的过渡期宜定为 6 个月。

《浓香花生油》团体标准起草组

2019 年 10 月 20 日