



中华人民共和国国家标准

GB/T 1534—2026

代替 GB/T 1534—2017



花生油

Peanut oil

2026-01-28 发布

2026-08-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 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。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

本文件代替 GB/T 1534—2017《花生油》，与 GB/T 1534—2017 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 增加了“花生油”“高油酸花生油”的术语和定义(见 3.1、3.2)；
- 更改了“分类”(见第 4 章, 2017 年版的第 4 章)；
- 更改了“相对密度和脂肪酸组成”，增加了“高油酸花生油相对密度和脂肪酸组成”(见第 5 章, 2017 年版的第 5 章)；
- 增加了压榨法花生原油的溶剂残留量要求(见 6.1)，更改了过氧化值的单位及相应数值(见 6.1、6.2, 2017 年版的 6.1、6.2)，更改了压榨花生油一级油的加热试验(280 °C)结果描述(见 6.2, 2017 年版的 6.2)；
- 删除了“食品安全要求”(见 2017 年版的 6.3)；
- 更改了“判定规则”(见 8.4, 2017 年版的 8.4)；
- 更改了“标签”(见第 9 章, 2017 年版的第 9 章)；
- 更改了“包装、储存、运输和销售”(见第 10 章, 2017 年版的第 10 章)。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由国家粮食和物资储备局提出。

本文件由全国粮油标准化技术委员会(SAC/TC 270)归口。

本文件起草单位：国家粮食和物资储备局科学研究院、国家粮食和物资储备局标准质量中心、山东鲁花集团股份有限公司、山东龙大粮油集团有限公司、中粮福临门食品营销有限公司、江南大学、中国农业科学院农产品加工研究所、山东金胜粮油食品有限公司、中粮工科(西安)国际工程有限公司、河南省淇花食用油有限公司、青岛品品好粮油集团有限公司、青岛天祥食品集团有限公司、海南澳斯卡国际粮油有限公司、合肥燕庄食用油有限责任公司。

本文件主要起草人：孙长坡、段章群、薛雅琳、杨利飞、孙东伟、高洪良、李海梅、刘元法、王强、郭咪咪、高冠勇、张小勇、连建伟、于新、于强、张慧、宫旭洲、郭芹、刘燕。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 1986 年首次发布为 GB/T 1534—1986, 2003 年第一次修订, 2017 年第二次修订；
- 本次为第三次修订。

花生油

1 范围

本文件界定了花生油的术语和定义,规定了其分类、相对密度和脂肪酸组成、质量要求、检验规则、标签、包装、储存、运输和销售,描述了相应的检验方法。

本文件适用于花生原油和成品花生油。花生原油的质量指标仅适用于花生原油的贸易。

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 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
- GB 5009.168 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB 5009.236 食品安全国家标准 动植物油脂水分及挥发物的测定
- GB 5009.262 食品安全国家标准 食品中溶剂残留量的测定
- GB/T 5524 动植物油脂 扦样
- GB/T 5525 植物油脂 透明度、气味、滋味鉴定法
- GB/T 5526 动植物油脂 相对密度的测定
- GB/T 5531 粮油检验 植物油脂加热试验
- GB/T 5533 粮油检验 植物油脂含皂量的测定
- GB/T 15688 动植物油脂 不溶性杂质含量的测定
- GB/T 17374 食用植物油销售包装
- GB/T 20795 植物油脂烟点测定
- GB/T 30354 食用植物油散装运输规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

花生油 peanut oil

以花生仁为原料制取的油品。

3.2

高油酸花生油 high oleic acid peanut oil

以花生仁为原料制取的油酸含量占脂肪酸总量 73% 及以上的油品。

3.3

花生原油 **crude peanut oil**
花生毛油
以花生仁为原料制取的,不直接供人食用的油品。

3.4

成品花生油 **finished product of peanut oil**
花生原油(3.3)经加工后供人食用的油品。

3.4.1

压榨花生油 **pressing peanut oil**
利用机械压力挤压花生仁制取的花生原油(3.3)经精炼加工制成的成品花生油。

3.4.2

浸出花生油 **solvent extraction peanut oil**
利用溶剂溶解油脂的特性,从花生料坯或机榨饼中制取的花生原油(3.3)经精炼加工制成的成品花生油。

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 相对密度和脂肪酸组成

5.1 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,当被用于真实性判定时,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



表 1 花生油相对密度和脂肪酸组成（续）

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

6 质量要求

6.1 花生原油质量指标

花生原油质量指标见表 3。

表 3 花生原油质量指标

项 目		质量指标
气味、滋味		具有花生原油固有的气味和滋味,无异味
水分及挥发物含量/%		≤0.20
不溶性杂质含量/%		≤0.20
酸价(以 KOH 计)/(mg/g)		≤4.0
过氧化值/(g/100 g)		≤0.25
溶剂残留量/(mg/kg)	浸出法	≤100
	压榨法	不应检出

6.2 成品花生油质量指标

成品花生油质量指标见表 4 和表 5。

表 4 压榨花生油质量指标

项 目	质量指标	
	一级	二级
色泽	淡黄色至橙黄色	橙黄色至棕红色
透明度(20 ℃)	澄清、透明	允许微浊
气味、滋味	具有花生油固有的香味和滋味, 无异味	具有花生油固有的气味和滋味, 无异味
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)	≤1.5	≤3.0
过氧化值/(g/100 g)	≤0.15	≤0.25
加热试验(280 ℃)	无析出物	允许微量析出物 允许油色变深、但不应变黑
溶剂残留量/(mg/kg)	不应检出	

表 5 浸出花生油质量指标

项 目	质量指标		
	一级	二级	三级
色泽	淡黄色至黄色	黄色至橙黄色	橙黄色至棕红色
透明度(20 ℃)	澄清、透明	澄清	允许微浊
气味、滋味	无异味,口感好	无异味,口感良好	具有花生油固有气味和滋味, 无异味

表 5 浸出花生油质量指标（续）

项 目	质量指标		
	一级	二级	三级
水分及挥发物含量/%	≤0.10	≤0.15	≤0.20
不溶性杂质含量/%	≤0.05	≤0.05	≤0.05
酸价(以 KOH 计)/(mg/g)	≤0.5	≤2.0	≤3.0
过氧化值/(g/100g)	≤0.13	≤0.19	≤0.25
加热试验(280 ℃)	—	无析出物 油色不应变深	允许微量析出物 和油色变深,但不应变黑
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。			

7 检验方法

- 7.1 相对密度检验:按 GB/T 5526 执行。
- 7.2 脂肪酸组成检验:按 GB 5009.168 执行。
- 7.3 透明度、气味、滋味检验:按 GB/T 5525 执行。
- 7.4 水分及挥发物含量检验:按 GB 5009.236 执行。
- 7.5 不溶性杂质含量检验:按 GB/T 15688 执行。
- 7.6 酸价检验:按 GB 5009.229 执行。
- 7.7 过氧化值检验:按 GB 5009.227 执行。
- 7.8 溶剂残留量检验:按 GB 5009.262 执行。
- 7.9 色泽检验:按 GB/T 5009.37 执行。
- 7.10 加热试验:按 GB/T 5531 执行。
- 7.11 含皂量检验:按 GB/T 5533 执行。
- 7.12 烟点检验:按 GB/T 20795 执行。

8 检验规则

8.1 扦样

按 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 花生原油应按表 3 规定的项目进行检验,压榨花生油应按表 4 规定的项目进行检验,浸出花生油应按表 5 规定的项目进行检验。

8.3 型式检验

8.3.1 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。

8.3.2 应按第5章、第6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。

8.4 判定规则

8.4.1 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。

8.4.2 花生原油产品经检验,有一项及以上不符合表3规定时,判定为不符合本文件规定的产品。压榨花生油产品经检验,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。浸出花生油产品经检验,有一项及以上不符合表5规定时,判定为不符合相应等级的产品。

9 标签

9.1 应根据术语和定义内容标注产品名称。

9.2 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。

10 包装、储存、运输和销售

10.1 包装

10.1.1 销售包装应符合 GB/T 17374 的要求。

10.1.2 包装储运图形符号标志应符合 GB/T 191 的要求。

10.2 储存

10.2.1 应储存在卫生、阴凉、干燥、避光的地方,不应与有害、有毒物品一同存放,尤其应避开有异常气味的物品。

10.2.2 如果产品有效期限依赖于某些特殊条件,应在标签上注明。

10.3 运输

10.3.1 预包装产品运输中应防止日晒、雨淋、渗漏、污染和标签脱落。

10.3.2 散装运输应符合 GB/T 30354 的要求。

10.4 销售

预包装的成品花生油在零售终端不应脱离原包装散装销售。

参 考 文 献

- [1] Codex Stan 210—1999(2024) 特定植物油标准
-

