



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 23347—2021

代替 GB/T 23347—2009

## 橄榄油、油橄榄果渣油

Olive oil and olive-pomace oil

2021-10-11 发布

2022-05-01 实施



国家市场监督管理总局  
国家标准化管理委员会 发布

中华人民共和国  
国家标准  
橄榄油、油橄榄果渣油  
GB/T 23347—2021

\*

中国标准出版社出版发行  
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)  
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址 [www.spc.net.cn](http://www.spc.net.cn)

总编室:(010)68533533 发行中心:(010)51780238

读者服务部:(010)68523946

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷  
各地新华书店经销

\*

开本 880×1230 1/16 印张 1 字数 29 千字  
2021年10月第一版 2021年10月第一次印刷

\*

书号: 155066·1-68782 定价 18.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换  
版权专有 侵权必究  
举报电话:(010)68510107

## 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 GB/T 23347—2009《橄榄油、油橄榄果渣油》，与 GB/T 23347—2009 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了有关术语和定义(见 3.1.1、3.1.2、3.1.3,2009 年版的 3.1.1、3.1.2、3.1.3)；
- 删除了部分术语和定义(见 2009 年版的 3.1.1.1~3.1.1.3、3.3、3.8)；
- 删除了技术质量要求中不皂化物指标、甘三酯-2 位的饱和脂肪酸(棕榈酸和硬脂酸的总和)含量(见 2009 年版的 5.1.3、5.1.8)和真实性要求(见 2009 年版的 5.4)；
- 更改了橄榄油和油橄榄果渣油部分脂肪酸组成的范围(见表 1,2009 年版的表 1)；
- 更改了初榨橄榄油灯油、混合橄榄油、粗提油橄榄果渣油反式脂肪酸的限量(见表 2,2009 年版的表 2)；
- 增加了油橄榄果渣油高根二醇和熊果醇的限量(见表 5)；
- 更改了蜡含量、实际和理论 ECN 42 甘三酯含量差值的限量(见表 6、表 7,2009 年版的表 7、表 8)；
- 更改了初榨橄榄油豆甾二烯的限量(见表 8,2009 年版的 5.1.7)；
- 增加了脂肪酸乙酯含量指标限量(见表 9)；
- 更改了质量指标中缺陷中位值、酸价、紫外吸光度和过氧化值的范围(见表 9、表 10,2009 年版的表 10、表 11)；
- 更改了型式检验(见 8.3.2,2009 年版的 7.3.2)；
- 更改了判断规则(见 8.4,2009 年版的 7.4)；
- 更改了标签要求(见第 9 章,2009 年版的第 8 章)；
- 更改了运输要求(见 10.3,2009 年版的 9.3)；
- 增加了销售要求(见 10.4)；
- 增加了橄榄油和油橄榄果渣油中无甲基甾醇组成补充判定规则(见附录 A)。

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、中欧天然食品股份有限公司、甘肃省陇南市武都区油橄榄产业开发办公室、中粮食品营销有限公司、陇南市祥宇油橄榄开发有限责任公司、四川天源油橄榄有限公司、贵州省粮油产品质量监督检验站、北京市品利食品有限公司、湖北鑫榄源油橄榄科技有限公司、中纺粮油进出口有限责任公司。

本文件主要起草人：薛雅琳、徐广超、张蕊、李聚桢、朱琳、李玥、王莉蓉、林劲峰、马鹏飞、陈刚、刘玉红、何世勤、蒋雁、徐松莉、慕容政、朱瑾艳、张东、潘俊升。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2009 年首次发布为 GB 23347—2009,2017 年标准性质由强制性国家标准调整为推荐性国家标准 GB/T 23347—2009；
- 本次为第一次修订。



# 橄榄油、油橄榄果渣油

## 1 范围

本文件规定了橄榄油、油橄榄果渣油的术语和定义、分类、基本组成、质量要求、检验方法、检验规则、标签、包装、储存、运输和销售等要求。

本文件适用于商品橄榄油、油橄榄果渣油的生产、销售和进出口贸易。

## 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 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 5009.257 食品安全国家标准 食品中反式脂肪酸的测定
- 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 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 22500 动植物油脂 紫外吸光度的测定
- GB/T 22501 动植物油脂 橄榄油中蜡含量的测定 气相色谱法
- GB/T 25223 动植物油脂 甾醇组成和甾醇总量的测定 气相色谱法
- GB/T 25224.2 动植物油脂 植物油中豆甾二烯的测定 第2部分：高效液相色谱法
- GB/T 31576 动植物油脂 铜、铁、镍含量的测定 石墨炉原子吸收法
- GB/T 37512 粮油检验 实际与理论 ECN42 甘油酯含量差值的测定
- COI/T.20/Doc.No 5 油样品评玻璃杯(Glass for oil tasting)
- COI/T.20/Doc.No 8 橄榄油中四氯乙烯的测定 气相色谱法 (Determination of tetrachloroethylene in olive oil by gas-liquid chromatography)
- COI/T.20/Doc.No 15 橄榄油感官品评分析方法 (Sensory analysis of olive oil-method for the organoleptic assessment of virgin olive oil)
- COI/T.20/Doc.No 26 甾醇、三萜烯二醇及脂肪醇的组成与含量的测定 气相色谱法 (Determination of the composition and content of sterols, triterpenic dialcohols and aliphatic alcohols by capillary column gas chromatography)
- COI/T.20/Doc.No 28/Rev.2 蜡、脂肪酸甲酯和脂肪酸乙酯的含量测定 气相色谱法 (Determination of the content of waxes, fatty acid methyl esters and fatty acid ethyl esters by capillary gas chromatography)



### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

##### 橄榄油 olive oil

以油橄榄(*Olea europaea* L.)的鲜果为原料制取的油品。

注：采用溶剂浸提或重酯化工艺获得的油品除外，不掺杂其他种类的油品。

#### 3.1.1

##### 初榨橄榄油 virgin olive oil

采用机械压榨等物理方式直接从油橄榄鲜果中制取的无任何添加剂的油品。

#### 3.1.1.1

##### 可直接食用的初榨橄榄油 virgin olive oils fit for consumption

油橄榄鲜果在榨油过程中，避免温度等外界因素引起油脂成分的改变，采用清洗、倾析、离心或过滤工艺对原料进行处理制取的油品。

注：包括特级初榨橄榄油(extra virgin olive oil)、优质初榨橄榄油(excellent virgin olive oil)。

#### 3.1.1.2

##### 不可直接食用的初榨橄榄油 inedible virgin olive oil

以油橄榄鲜果为原料制取的不符合食用指标规定的初榨橄榄油。

注：初榨橄榄油(lampante virgin olive oil)又称初榨橄榄油毛油(crude virgin olive oil)，主要用作精炼橄榄油原料，也作其他用途。

#### 3.1.2

##### 精炼橄榄油 refined olive oil

初榨橄榄油经精炼制取，精炼过程中初榨橄榄油甘油酯结构不发生改变，且只允许添加 $\alpha$ -生育酚的符合食用指标规定的油品。

#### 3.1.3

##### 混合橄榄油 blended olive oil

由精炼橄榄油和可直接食用的初榨橄榄油经混合制成的供人食用的油品。

#### 3.2

##### 油橄榄果渣油 olive-pomace oil

油橄榄果渣经溶剂浸提或其他物理方法制取的油品。

注：油橄榄果渣油不包括油橄榄果渣经重酯化工艺获得的油品。

#### 3.2.1

##### 粗提油橄榄果渣油 crude olive-pomace oil

以油橄榄果渣为原料采用浸出工艺提取未经处理的，且不符合食用指标规定，主要作为精炼油橄榄果渣油原料的油橄榄果渣毛油。

#### 3.2.2

##### 精炼油橄榄果渣油 refined olive-pomace oil

采用粗提油橄榄果渣油为原料经精炼工序制取的，且只允许添加 $\alpha$ -生育酚的油品。

#### 3.2.3

##### 混合油橄榄果渣油 blended olive-pomace oil

由精炼油橄榄果渣油与可直接食用的初榨橄榄油经混合制成的符合食用指标规定的油品。

## 3.3

**紫外吸收度 ultraviolet absorbency**

在特定的紫外波长下样品的吸光度。

## 3.4

**$\Delta E$  值 delta E**

在特定的紫外波长下,样品吸光度的变异值。

## 3.5

**果味特征 fruity attribute**

由完好、新鲜、成熟或不成熟的不同品种的油橄榄果实制取的橄榄油具有的正常味觉、嗅觉。

## 3.6

**果味特征中位值 median of the fruity attribute**

橄榄油正常味觉、嗅觉的感官判别过程中,排列在所有数据中间的数值。

注:如果数集的个数为奇数,则中间数的数值为中位值,如果数集的个数为偶数,则中间两个数的数值平均值为中位值。

## 3.7

**缺陷 defect**

干枯的、虫食的、经过长期厌氧发酵、混有泥土或没有清洗、盐水保存等的油橄榄果实制取的橄榄油的不正常味觉、嗅觉;或油橄榄果实在粉碎、混合、压榨或存储过程中与金属表面长期接触的滋味、经过氧化处理的橄榄油的滋味。

## 3.8

**缺陷中位值 median of defect**

橄榄油不正常味觉、嗅觉和滋味的感官判别过程中,排列在所有数据中间的数值。

## 3.9

**蜡 wax**

高级一元醇与高级脂肪酸合成的酯。

## 3.10

**甾醇 sterol**

以游离状态或同脂肪酸结合成酯的状态存在于生物体内,含羟基的环戊烷骈全氢菲类化合物。

## 3.11

**等价碳原子数 equivalent carbon number; ECN**

甘油三酯中三个脂肪酸的碳数之和减去总双键数的两倍得到的数值。

## 3.12

**脂肪酸乙酯 fatty acid ethyl esters; FAEEs**

高级脂肪酸与乙醇合成的酯。

注:包括棕榈酸乙酯、硬脂酸乙酯、油酸乙酯和亚油酸乙酯。

## 4 分类

4.1 橄榄油按照加工工艺分为:

- a) 初榨橄榄油,包括可直接食用的初榨橄榄油和不可直接食用的初榨橄榄油(即初榨橄榄油灯油);
- b) 精炼橄榄油;
- c) 混合橄榄油。

4.2 油橄榄果渣油按照加工工艺分为:



- a) 粗提油橄榄果渣油；
- b) 精炼油橄榄果渣油；
- c) 混合油橄榄果渣油。

5 基本组成

5.1 橄榄油和油橄榄果渣油的脂肪酸组成见表 1。

表 1 橄榄油和油橄榄果渣油脂肪酸组成

名 称	含量/%
豆蔻酸 (C14 : 0)	≤0.05
棕榈酸 (C16 : 0)	7.5~20.0
棕榈一烯酸 (C16 : 1)	0.3~3.5
十七烷酸 (C17 : 0)	≤0.4
十七碳一烯酸 (C17 : 1)	≤0.6
硬脂酸 (C18 : 0)	0.5~5.0
油酸 (C18 : 1)	55.0~83.0
亚油酸 (C18 : 2)	2.5~21.0
亚麻酸 (C18 : 3)	≤1.0
花生酸 (C20 : 0)	≤0.6
花生一烯酸 (C20 : 1)	≤0.5
山萘酸 (C22 : 0)	≤0.2 <sup>a</sup>
二十四烷酸 (C24 : 0)	≤0.2

<sup>a</sup> 油橄榄果渣油中山萘酸含量应 ≤0.3%。

5.2 橄榄油和油橄榄果渣油的反式脂肪酸含量见表 2。

表 2 橄榄油和油橄榄果渣油反式脂肪酸含量

产品名称	反式脂肪酸含量/%	
	C18 : 1 T	C18 : 2 T + C18 : 3 T
特级初榨橄榄油	≤0.05	≤0.05
优质初榨橄榄油	≤0.10	≤0.10
初榨橄榄油灯油	≤0.20	≤0.30
精炼橄榄油	≤0.20	≤0.30
混合橄榄油	≤0.20	≤0.30
粗提油橄榄果渣油	≤0.20	≤0.10
精炼油橄榄果渣油	≤0.40	≤0.35
混合油橄榄果渣油	≤0.40	≤0.35



5.3 橄榄油和油橄榄果渣油的甾醇和三萜烯二醇(高根二醇和熊果醇)组成。  
无甲基甾醇组成见表3。

表3 橄榄油和油橄榄果渣油无甲基甾醇组成

项 目	占甾醇总含量的百分数/%	
	橄榄油	油橄榄果渣油
菜籽甾醇	≤0.1	≤0.2
胆甾醇	≤0.5	
菜油甾醇	≤4.5	
豆甾醇	<菜油甾醇	
δ-7-豆甾烯醇	≤0.8	≤0.7
β-谷甾醇+δ-5-燕麦甾烯醇+δ-5-23-豆甾二烯醇+ 赤桐甾醇+谷甾烷醇+δ-5-24-豆甾二烯醇的总和	≤93.0	

甾醇总含量见表4。

表4 橄榄油和油橄榄果渣油甾醇总含量

产品名称	甾醇含量/(mg/kg)
橄榄油(包括初榨橄榄油、精炼橄榄油和混合橄榄油)	≥1 000
粗提油橄榄果渣油	≥2 500
精炼油橄榄果渣油	≥1 800
混合油橄榄果渣油	≥1 600

高根二醇和熊果醇含量见表5。

表5 橄榄油和油橄榄果渣油高根二醇和熊果醇含量

产品名称	占甾醇总含量的百分数/%
橄榄油	≤4.5
油橄榄果渣油	>4.5

5.4 橄榄油和油橄榄果渣油的蜡含量见表6。

表6 橄榄油和油橄榄果渣油蜡含量

产品名称	蜡含量/(mg/kg)	
	C42+C44+C46	C40+C42+C44+C46
特级初榨橄榄油	≤150	—
优质初榨橄榄油		
初榨橄榄油灯油	—	≤300

表 6 橄榄油和油橄榄果渣油蜡含量 (续)

产品名称	蜡含量/(mg/kg)	
	C42+C44+C46	C40+C42+C44+C46
精炼橄榄油	—	≤350
混合橄榄油		
粗提油橄榄果渣油	—	>350
精炼油橄榄果渣油	—	>350
混合油橄榄果渣油		
注：划有“—”者不做检测。		

5.5 橄榄油和油橄榄果渣油实际与理论 ECN42 甘三酯含量差值见表 7。

表 7 橄榄油和油橄榄果渣油实际与理论 ECN42 甘三酯含量差值

产品名称	实际与理论 ECN42 甘三酯含量差值的绝对值/%
特级初榨橄榄油	≤0.20
优质初榨橄榄油	
初榨橄榄灯油	≤0.30
精炼橄榄油	≤0.30
混合橄榄油	
粗提油橄榄果渣油	≤0.60
精炼油橄榄果渣油	≤0.50
混合油橄榄果渣油	

5.6 初榨橄榄油豆甾二烯含量见表 8。

表 8 初榨橄榄油豆甾二烯含量

产品名称	豆甾二烯含量/(mg/kg)
特级初榨橄榄油、优质初榨橄榄油	≤0.05
初榨橄榄灯油	≤0.50

## 6 质量要求

6.1 橄榄油的质量要求应符合表 9 的规定。



表9 橄榄油的质量指标

项 目		质 量 指 标					
		特级初榨橄榄油	优质初榨橄榄油	初榨橄榄油灯油	精炼橄榄油	混合橄榄油	
气味与 滋味	感官评判	具有橄榄油固有的气味、滋味			—	具有精炼橄榄油固有的气味、滋味	具有混合橄榄油固有的气味、滋味
	缺陷中位值 <sup>a</sup> ( $M_e$ )	0	$0 < M_e \leq 3.5$	$M_e > 3.5$	—	—	—
	果味特征中位值 <sup>b</sup> ( $M_e$ )	$M_e > 0$			—	—	—
色泽		—			—	淡黄色	浅黄到淡绿
透明度(20℃, 24 h)		清 澈			—	清 澈	
酸价(以 KOH 计)/(mg/g)		$\leq 1.6$	$\leq 3.0$	$> 3.0$	—	$\leq 0.6$	$\leq 2.0$
过氧化值/(g/100 g)		$\leq 0.25$					—
紫外吸 光度 ( $E_{1\%}^{1\text{cm}}$ )	270 nm <sup>c</sup> (环己烷) /268 nm(异辛烷)	$\leq 0.22$	$\leq 0.25$	—	—	$\leq 1.25$	$\leq 1.15$
	$\Delta E^d$	$\leq 0.01$	$\leq 0.01$	—	—	$\leq 0.16$	$\leq 0.15$
	232 nm <sup>e</sup>	$\leq 2.50$	$\leq 2.60$	—	—	—	—
脂肪酸乙酯/(mg/kg)		$\leq 33$					—
水分及挥发物/%		$\leq 0.2$			$\leq 0.3$	$\leq 0.1$	
不溶性杂质/%		$\leq 0.1$			$\leq 0.2$	$\leq 0.05$	
铁含量/mg/kg		—			$\leq 3.0$	—	
铜含量/mg/kg		—			$\leq 0.1$	—	
每种卤化溶剂残留量/(mg/kg)		—			$\leq 0.1$	—	
卤化溶剂残留量总和/(mg/kg)		—			$\leq 0.2$	—	
注：划有“—”者不做检测。							
<p><sup>a</sup> 国际橄榄油理事会设定的评价橄榄油风味缺陷指标。</p> <p><sup>b</sup> 国际橄榄油理事会设定的评价橄榄油风味特征指标。</p> <p><sup>c</sup> 采用异辛烷作为溶剂时,测定 268 nm 处紫外吸光度;采用环己烷作为溶剂时,测定 270 nm 处紫外吸光度。</p> <p><sup>d</sup> <math>\Delta E = \left  E_m - \frac{(E_{m-4}) + (E_{m+4})}{2} \right </math> (<math>E_{m-4}</math> 和 <math>E_{m+4}</math> 是指在该波长加 4 或减 4 时的比消光系数。)</p> <p><sup>e</sup> 此项检测只作为商业伙伴在自愿的基础上实施的限量。</p>							

6.2 油橄榄果渣油的质量要求应符合表 10 的规定。

表 10 油橄榄果渣油的质量指标

项 目	质 量 指 标			
	粗提油橄榄果渣油	精炼油橄榄果渣油	混合油橄榄果渣油	
气味与滋味	—	具有精炼油橄榄果渣油固有的气味、滋味	具有混合油橄榄果渣油固有的气味、滋味	
色泽	—	淡黄到褐黄色	淡黄到绿色	
透明度(20 ℃, 24 h)	—	透明		
酸价(以 KOH 计)/(mg/g)	—	≤0.6	≤2.0	
过氧化值/(g/100 g)	—	≤0.25		
紫外吸收度 ( $E_{1cm}^{1\%}$ )	270 nm(环己烷) /268 nm(异辛烷)	—	≤2.00	≤1.70
	$\Delta E$	—	≤0.20	≤0.18
水分及挥发物含量/%	≤1.5	≤0.1		
不溶性杂质含量/%	—	≤0.05		
铁含量/(mg/kg)	—	≤3.0		
铜含量/(mg/kg)	—	≤0.1		
每种卤化溶剂残留量/(mg/kg)	≤0.1			
卤化溶剂残留量总和/(mg/kg)	≤0.2			
注：划有“—”者不做检测。				

## 7 检验方法

- 7.1 气味、滋味检验：按 COI/T.20/Doc.No 15 执行(其中，油样品评玻璃杯应符合 COI/T.20/Doc.No 5 规定)。
- 7.2 透明度检验：按 GB/T 5525 执行。
- 7.3 色泽检验：按 GB/T 5009.37 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 脂肪酸组成检验：按 GB 5009.168 执行。
- 7.9 紫外吸光度、 $\Delta E$  值检验：按 GB/T 22500 执行。
- 7.10 反式脂肪酸检验：按 GB 5009.257 执行。
- 7.11 甾醇组成及甾醇总量检验：按 GB/T 25223 执行。
- 7.12 豆甾二烯检验：按 GB/T 25224.2 执行。
- 7.13 实际与理论 ECN42 甘三酯含量差值检验：按 GB/T 37512 执行。
- 7.14 高根二醇和熊果醇含量检验：按 COI/T.20/Doc.No 26 执行。



- 7.15 脂肪酸乙酯检验:按 COI/T.20/Doc.No 28/Rev.2 执行。
- 7.16 蜡含量检验:按 GB/T 22501 执行。
- 7.17 铁含量检验:按 GB/T 31576 执行。
- 7.18 铜含量检验:按 GB/T 31576 执行。
- 7.19 卤化溶剂检验:按 COI/T.20/Doc.No 8 执行。

## 8 检验规则

### 8.1 扦样

扦样方法按 GB/T 5524 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 除铁、铜指标外,橄榄油按表 9 规定项目检验,油橄榄果渣油按表 10 规定项目检验。

### 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 按第 5 章和第 6 章的规定检验。

### 8.4 判定规则

#### 8.4.1 橄榄油产品

- 8.4.1.1 橄榄油产品的名称未按初榨橄榄油(包括特级初榨橄榄油、优质初榨橄榄油和初榨橄榄灯油)、精炼橄榄油和混合橄榄油标注时,按不合格产品判定。
- 8.4.1.2 橄榄油产品经检验,有一项不符合第 5 章、第 6 章的规定时,判定为不合格产品。当  $4.0\% < \text{菜油甾醇含量} \leq 4.5\%$ , 应按照附录 A 中的 A.1 判定。当  $0.5\% < \delta\text{-7-豆甾烯醇} \leq 0.8\%$  时,应按照附录 A 中的 A.2.1 判定。当蜡含量在  $300 \text{ mg/kg} \sim 350 \text{ mg/kg}$ , 高根二醇或熊果醇含量  $\leq 3.5\%$ , 其他指标均符合本文件中初榨橄榄灯油规定的要求时,判定为初榨橄榄灯油。

#### 8.4.2 油橄榄果渣油产品

- 8.4.2.1 油橄榄果渣油产品的名称未按粗提油橄榄果渣油、精炼油橄榄果渣油、混合油橄榄果渣油标注时,按不合格产品判定。
- 8.4.2.2 油橄榄果渣油产品经检验,有一项不符合第 5 章、第 6 章的规定时,判定为不合格产品。当  $0.5\% < \delta\text{-7-豆甾烯醇} \leq 0.7\%$  时,应按照附录 A 中的 A.2.2 判定。当蜡含量在  $300 \text{ mg/kg} \sim 350 \text{ mg/kg}$  时,高根二醇和熊果醇含量  $> 3.5\%$ , 其他指标均符合本文件中粗提油橄榄果渣油规定的要求时,判定为粗提油橄榄果渣油。

## 9 标签

- 9.1 根据术语和定义内容标注橄榄油和油橄榄果渣油产品名称。

注:油橄榄果渣油不称作“橄榄油”。

9.2 非预包装产品应在随行文件上标注分类名称。

9.3 可直接食用的初榨橄榄油应标注油橄榄鲜果的采收期(如 2019 年 10 月至 2020 年 2 月)。

9.4 分装产品应再注明分装日期。

## 10 包装、储存、运输和销售

### 10.1 包装

应符合 GB/T 17374 及国家的有关规定和要求。

### 10.2 储存

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,应避开有异常气味的物品。

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

运输中应注意安全,防止日晒、雨淋、渗漏、污染和标签脱落。散装运输应使用专用罐车,保持车辆及油罐内外的清洁、卫生。不应使用装运过有毒、有害物质的车辆。

### 10.4 销售

预包装的橄榄油、油橄榄果渣油在零售终端不应脱离原包装散装销售。

## 附录 A

(规范性)

## 橄榄油和油橄榄果渣油中无甲基甾醇组成补充判定规则

## A.1 菜油甾醇

当  $4.0\% < \text{菜油甾醇含量} \leq 4.5\%$ ，豆甾醇和  $\delta$ -7-豆甾烯醇的含量符合图 A.1 要求，其他指标均符合本文件中相关指标规定的限量值时，判定为特级初榨橄榄油或优质初榨橄榄油。

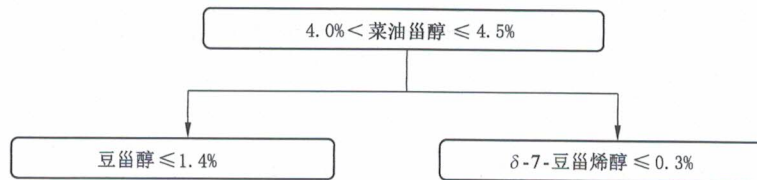


图 A.1

A.2  $\delta$ -7-豆甾烯醇

A.2.1 当  $0.5\% < \delta$ -7-豆甾烯醇  $\leq 0.8\%$  时，相关指标符合图 A.2 要求，其他指标均符合本文件中相关指标规定的限量值时，判定为特级初榨橄榄油或优质初榨橄榄油。

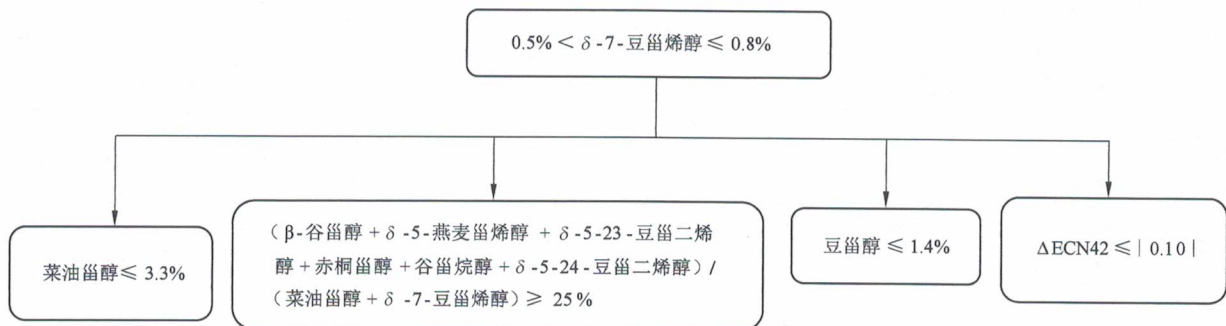


图 A.2

A.2.2 当  $0.5\% < \delta$ -7-豆甾烯醇  $\leq 0.7\%$  时，相关指标应符合图 A.3 要求，其他指标均符合本文件中相关指标规定的限量值时，判定为粗提油橄榄果渣油或精炼油橄榄果渣油。

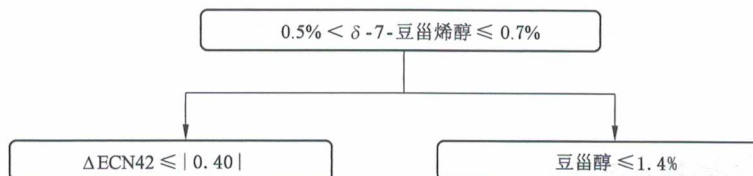


图 A.3

参 考 文 献

- [1] CODEX STAN 33-1981 (Revisions in 1989, 2003, 2015, 2017. Amendment in 2009, 2013): Codex standard for olive oils and olive pomace oils.
- [2] European Communities comments on Codex circulation letter CI 2002/49-FO: Draft revised standard for olive oils and olive pomace oils.
- [3] COI/T.15/NC No 3/Rev.15 2019: Trade standard applying to olive oils and olive-pomace oils.
- [4] International agreement on olive oil and table olives, 2005.
- 



GB/T 23347-2021



码上扫一扫 正版服务到

版权专有 侵权必究

\*

书号:155066·1-68782

定价: 18.00 元