



Q/XCCEC

中国供销电子商务有限公司企业标准

Q/XCCEC 1220—2023

企业标准信息公共服务平台
公开
2023年08月28日 09点29分

“双实”产品 食用油

“Shuangshi” products—Edible oil

企业标准信息公共服务平台
公开
2023年08月28日 09点29分

2023 - 08 - 29 发布

2023 -08 - 30 实施

中国供销电子商务有限公司 发布



企业标准信息公共服务平台
公开
2023年08月28日 09点29分

企业标准信息公共服务平台
公开
2023年08月28日 09点29分



目 次

前 言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	2
4 原料与加工	2
4.1 原料	2
4.2 加工过程	2
4.3 加工卫生	2
5 质量安全	3
5.1 质量指标	3
5.2 食品安全要求	5
5.3 净含量	5
5.4 真实性要求	5
6 检验方法	5
7 检验规则	6
7.1 检验一般规则	6
7.2 扦样	6
7.3 产品检验	6
7.4 判定规则	6
8 标签	6
9 包装、储存、运输和销售	6
10 记录与追溯	7
参考文献	8



Q/XCCEC 1220—2023

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。

本文件由中国供销电子商务有限公司提出并归口。

本文件起草单位：中国供销电子商务有限公司、北京中合金诺认证中心有限公司、中华全国供销合作总社北京商业机械研究所。

本文件主要起草人：赵方慧、庞建新、刘泽宇、傅世海、刘美辰、王天宇、张放、杨迪、张亚楠、杨荣、臧佳、何颖、郑丽君、杨雪艳、薛成龙、余洪博、韩磊、田尉婧、汪聪、赵蓉。

企业标准信息公共服务平台
公开
2023年08月28日 09点29分



“双实”产品 食用油

1 范围

本文件规定了“双实”食用油的术语定义、原料与加工、质量安全、检验方法及规则、标签、包装、储存、运输、销售、记录与追溯的要求。

本文件适用于“双实”产品认证的食用油。

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 包装储运图示标志
- GB/T 1535 大豆油
- GB 1886.52 食品安全国家标准 食品添加剂 植物油抽提溶剂（又名己烷类溶剂）
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- 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
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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 5009.262 食品安全国家标准 食品中溶剂残留量的测定
- GB/T 5490 粮油检验 一般规则
- 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 5531 粮油检验 植物油脂加热试验
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8955 食品安全国家标准 食用植物油及其制品生产卫生规范
- GB/T 11765 油茶籽油
- GB 12904 商品条码 零售商品编码与条码表示
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15688 动植物油脂 不溶性杂质含量的测定



Q/XCCEC 1220—2023

GB/T 17374 食用植物油销售包装
GB 19641 食品安全国家标准 食用植物油料
GB/T 20795 植物油脂烟点测定
GB/T 22500 动植物油脂 紫外吸光度的测定
GB/T 23347 橄榄油、油橄榄果渣油
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 31576 动植物油脂 铜、铁和镍的测定 石墨炉原子吸收法
GB/T 35877 粮油检验 动植物油脂冷冻试验
GB/T 37029 食品追溯 信息记录要求
GB/T 40851 食用调和油
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
COI/T.20/Doc.No 5 油样品评玻璃杯 (Class 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 oil by gas-liquid chromatography)
COI/T.20/Doc.No 15 橄榄油感官品评分析法 (Sensory analysis of oil-method for the organoleptic assessment of virgin olive oil)
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 ethylesters by capillary gas chromatography)
定量包装商品计量监督管理办法 (国家市场监督管理总局令 (2023) 第70号)

3 术语和定义

GB/T 1535、GB/T 11765、GB/T 23347、GB/T 40851界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

“双实”食用油 “Shuangshi” edible oil

具有消费帮扶作用、质价相符且符合“双实”产品认证相关要求的食用油产品。

4 原料与加工

4.1 原料

4.1.1 原料的产地应位于我国 832 个脱贫县内，脱贫县名单见 Q/XCCEC 1100 附录 A。

4.1.2 原料应为通过国家或地方审定并在当地试验、示范成功的品种。

4.1.3 食用植物油料应符合 GB 19641 的规定，应为非转基因油料。

4.1.4 其它原料应符合相应的食品标准和有关规定。

4.1.5 浸出使用的抽提溶剂应符合 GB 1886.52 的要求及有关规定。

4.2 加工过程

4.2.1 应采用与食用油品种、品质和组织经营能力、规模相适应的加工工艺和技术。

4.2.2 加工用水应符合 GB 5749 的规定。

4.3 加工卫生



食用油加工的卫生管理应符合GB 8955和GB 14881的相关规定。

5 质量安全

5.1 质量指标

菜籽油、花生油、油茶籽油和葵花籽油质量指标要求见表1。

亚麻籽油、玉米油、核桃油、特级初榨橄榄油、大豆油和食用调和油质量指标要求见表2。

表1 菜籽油、花生油、油茶籽油和葵花籽油质量指标

项目	质量指标							
	菜籽油		花生油		油茶籽油		葵花籽油	
	压榨	浸出	压榨	浸出	水酶法、压榨	浸出	压榨	浸出
色泽	淡黄色至浅黄色	淡黄色至浅黄色	淡黄色至橙黄色	淡黄色至黄色	淡黄色至橙黄色	淡黄色至黄色	淡黄色至橙黄色	淡黄色至浅黄色
透明度(20℃)	澄清、透明	澄清、透明	澄清、透明	澄清、透明	澄清、透明	澄清、透明	澄清、透明	澄清、透明
气味、滋味	具有菜籽油固有的香味和滋味,无异味	无异味,口感好	具有花生油固有的香味和滋味,无异味	无异味,口感好	具有油茶籽油固有的气味和滋味,无异味	无异味,口感好	无异味,口感好	无异味,口感好
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	0.50	1.5	0.50	2.0	0.50	1.5	0.50
过氧化值/(g/100g) ≤	0.125	0.125	0.15	0.13	0.25	0.25	0.19	0.13
加热实验(280℃)	无析出物,油色不得变深	-	无析出物,油色不得变深	-	-	-	-	-
冷冻实验(0℃储藏5.5h)	-	澄清、透明	-	-	-	-	-	澄清、透明
烟点/℃ ≥	-	190	-	190	-	190	-	190
溶剂残留量/(mg/kg)	-	不得检出	不得检出	不得检出	-	-	不得检出	不得检出

注1: 划有“-”者不做检测。
注2: 过氧化值的单位换算: 当以g/100g表示时, 如: 5.0 mmol/kg=5.0/39.4 g/100g≈0.13 g/100g。



表2 亚麻籽油、玉米油、核桃油、特级初榨橄榄油、大豆油和食用调和油质量指标

项目	质量指标					
	亚麻籽油	玉米油	核桃油	特级初榨橄榄油	大豆油	食用调和油
色泽	浅黄色至黄色	淡黄色至黄色	浅黄色至黄色	-	淡黄色至浅黄色	具有产品固有的颜色,如浅黄色至棕红色
透明度(20℃)	透明	澄清、透明	透明	清澈	澄清、透明	透明
气味、滋味	具有亚麻籽油固有气味和滋味,无异味	无异味,口感好	具有核桃油固有气味和滋味,无异味	感官评判:具有橄榄油固有的气味、滋味	无异味,口感好	气味、滋味正常,无异味
				缺陷中位值 ^a (M_e): 0		
				果味特征中位值 ^b (M_e): >0		
水分及挥发物含量/%	≤ 0.20	0.10	0.10	0.2	0.10	0.15
不溶性杂质含量/%	≤ 0.05	0.05	0.05	0.1	0.05	0.05
酸价(KOH)/(mg/g)	≤ 1.0	0.50	1.0	1.6	0.50	2.5
过氧化值/(g/100g)	≤ -	-	-	0.25	0.13	0.20
冷冻实验(0℃储藏5.5h)	-	澄清、透明	-	-	澄清、透明	-
烟点/℃	≥ -	190	-	-	190	-
溶剂残留量/(mg/kg)	-	-	-	-	不得检出	-
饱和脂肪酸含量/%	≤ -	-	-	-	-	25.0
反式脂肪酸含量/%	≤ -	-	-	-	-	2.0
比例一致性	脂肪酸含量范围 ≥5%	-	-	-	-	绝对差值≤3%
	脂肪酸含量范围 0.5%~5%	-	-	-	-	绝对差值≤0.6%
	脂肪酸含量范围 ≤0.5%	-	-	-	-	-
紫外吸光度 ($E_{1cm}^{1\%}$)	270 nm ^c (环己烷) /268 nm(异辛烷)	-	-	-	0.22	-
	ΔE^d	-	-	-	0.01	-
	232 nm ^c	-	-	-	2.50	-
铁含量/(mg/kg)	≤ -	-	-	3.0	-	-
铜含量/(mg/kg)	≤ -	-	-	0.1	-	-
脂肪酸乙酯/(mg/kg)	≤ -	-	-	35	-	-



表2 亚麻籽油、玉米油、核桃油、特级初榨橄榄油、大豆油和食用调和油质量指标（续）

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1：划有“-”者不做检测。						
注2：过氧化值的单位换算：当以g/100g表示时，如：5.0 mmol/kg=5.0/39.4 g/100g≈0.13 g/100g。						
a 国际橄榄油理事会设定的评价橄榄油风味缺陷指标。						
b 国际橄榄油理事会设定的评价橄榄油风味特征指标。						
c 采用异辛烷作为溶剂时，测定268 nm处紫外吸收度；采用环己烷作为溶剂时，测定270 nm处紫外吸光度。						
d $\Delta E = E_m - \frac{E_{m-4} + E_{m+4}}{2}$ （ E_{m-4} 和 E_{m+4} 是指在该波长加4或减4时的比消光系数。）						
e 此项检测只作为商业伙伴在自愿的基础上实施的限量。						

5.2 食品安全要求

- 5.2.1 应符合GB 2716和国家有关的规定。
- 5.2.2 真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。
- 5.2.3 污染物限量应符合GB 2762的规定。
- 5.2.4 农药残留限量应符合GB 2763及相关规定。

5.3 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按照JJF 1070检验。

5.4 真实性要求

不得添加其他食用油类（食品调和油除外）和非食用物质，不得添加任何香精香料。

6 检验方法

- 6.1 透明度、气味、滋味检验：按GB/T 5525执行（橄榄油除外）。橄榄油的气味、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），橄榄油的透明度检验按GB/T 5525执行。
- 6.2 色泽检验：按GB/T 5009.37执行（食用调和油除外）。食用调和油的色泽检验方法是取适量试样置于50 mL烧杯，在自然光下观察色泽。
- 6.3 水分及挥发物检验：按GB 5009.236执行。
- 6.4 不溶性杂质检验：按GB/T 15688执行。
- 6.5 酸价检验：按GB 5009.229执行。
- 6.6 加热试验：按GB/T 5531执行。
- 6.7 过氧化值检验：按GB 5009.227执行。
- 6.8 溶剂残留量检验：按GB 5009.262执行。
- 6.9 饱和脂肪酸含量和脂肪酸组成检验：按GB 5009.168执行。
- 6.10 反式脂肪酸检验：按GB 5009.257执行。
- 6.11 比例一致性检验：按GB/T 40851附录A执行。
- 6.12 冷冻试验：按GB/T 35877执行。
- 6.13 烟点检验：按GB/T 20795执行。



Q/XCCEC 1220—2023

- 6.14 紫外吸光度、 ΔE 值检验：按GB/T 22500执行。
- 6.15 脂肪酸乙酯检验：按COI/T. 20/Doc. No 28/Rev. 2执行。
- 6.16 铁含量、铜含量检验：按GB/T 31576执行。
- 6.17 卤化溶剂检验：按COI/T. 20/Doc. No 8执行。

7 检验规则

7.1 检验一般规则

按照GB/T 5490执行。

7.2 扦样

按照GB/T 5524的要求执行。

7.3 产品检验

7.3.1 菜籽油、花生油、油茶籽油、葵花籽油、亚麻籽油、玉米油、核桃油、大豆油和食用调和油产品检验按5的规定检验。除气味、滋味、脂肪酸乙酯和卤化溶剂指标外，特级初榨橄榄油产品检验按表2的规定检验。

7.3.2 有下列情况之一的应及时通报认证机构，并进行产品检验：

- 超出已获得“双实”产品认证范围及产量的食用油产品投产；
- 原料、工艺、装备有较大改动，且可能影响食用油产品性能；
- 产品出厂检验结果与上次检验结果有较大差异；
- 国家有关质量监管部门提出检验要求。

7.4 判定规则

7.4.1 食品安全指标不符合GB 2716、GB 2761、GB 2762、GB 2763有关规定的产品，为不合格产品，不可认定为“双实”产品。

7.4.2 “双实”食用油的质量指标中有1项及以上达不到表1或表2质量要求的，不可认定为“双实”产品。

7.4.3 净含量不符合规定或与实际情况不符的，不可认定为“双实”产品。

8 标签

8.1 预包装产品应符合GB 7718、GB 28050的要求，条码应符合GB 12904的规定。

8.2 应在包装或随行文件上标识加工工艺。

9 包装、储存、运输和销售

9.1 包装

9.1.1 产品包装材料应符合GB/T 17374及国家有关规定和要求。

9.1.2 包装储运图示应符合GB/T 191规定。

9.1.3 聚对苯二甲酸乙二醇酯（PET）瓶及聚乙烯（PE）瓶盖应符合GB 4806.1和GB 4806.7的规定。

9.2 储存



- 9.2.1 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，尤其要避开有异常气味的物品。
- 9.2.2 不应与非食用油混存，应有防雨、防晒、防污染、防爆措施。
- 9.2.3 储油容器的内壁和阀不应使用铜制材料，大容量的包装应尽可能冲入氮气气体，不应通入空气搅拌。
- 9.2.4 储存成品油的专用容器应明确标记，定期清洗或清理，干燥后才能灌油。
- 9.2.5 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

运输中应注意安全，防止日晒、雨淋、渗漏、污染和标签脱落。散装运输应保持运输车辆、容器等清洁卫生。不应使用装运过有毒、有害物质的车辆，不得与有害、有毒物品混运。

9.4 销售

预包装的成品食用油在零售终端不得脱离原包装散装销售。

10 记录与追溯

- 10.1 每一个生产批次的食用油为追溯单元。
- 10.2 溯源样品保存：每个生产批次的单品种食用油、对应加工的食用调和油均应封样留存，各品种食用植物油样品量应大于 100 mL，并记录质量等级和加工工艺。
- 10.3 溯源各种品种食用植物油的存储期，不应低于本批次产品的保质期。
- 10.4 食用油产品追溯信息记录要求按 GB/T 37029 执行。



Q/XCCEC 1220—2023

参考文献

[1] Q/XCCEC 1100 “双实”产品认证 通则

企业标准信息公共服务平台
公开
2023年08月28日 09点29分

企业标准信息公共服务平台
公开
2023年08月28日 09点29分