



中华人民共和国国家标准

GB/T 1535—2026

代替 GB/T 1535—2017

大豆油

Soya bean 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 1535—2017《大豆油》，与 GB/T 1535—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“大豆油”“压榨大豆油”“浸出大豆油”的术语和定义(见 3.1、3.3.1、3.3.2)；
- 更改了“分类”(见第 4 章,2017 年版的第 4 章)；
- 更改了脂肪酸组成(见第 5 章,2017 年版的第 5 章)；
- 增加了压榨法大豆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(见第 6 章,2017 年版的第 6 章)、增加了压榨大豆油质量指标(见 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、九三粮油工业集团有限公司、中粮福临门食品营销公司、山东鲁花集团股份有限公司、黑龙江省粮食质量安全监测和技术中心、江南大学、河南工业大学、云南滇雪粮油有限公司、中粮佳悦(天津)有限公司、防城港澳加粮油工业有限公司。

本文件主要起草人：孙长坡、段章群、薛雅琳、杨利飞、罗淑年、董迎章、宫旭洲、季澜洋、刘元法、毕艳兰、朱莹丹、刘安迪、王钰、焦山海、王喜刚。

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 1535—1986,2003 年第一次修订,2017 年第二次修订；
- 本次为第三次修订。

大豆油

1 范围

本文件界定了大豆油的术语和定义,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。

本文件适用于大豆原油和成品大豆油。大豆原油的质量指标仅适用于大豆原油的贸易。

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
- GB/T 35877 粮油检验 动植物油脂冷冻试验

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

大豆油 **soya bean oil**

以大豆籽粒为原料制取的油品。

3.2

大豆原油 **crude soya bean oil**

以大豆籽粒为原料制取的,不直接供人食用的油品。

注:又称大豆毛油。