



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 发布
国家标准化管理委员会

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。