

T/JCBD

吉林省品牌建设促进会团体标准

T/JCBD 35—2025

“吉致吉品”大豆油

“Jizhijipin” soya bean oil

2025-06-28 发布

2025-07-08 实施

吉林省品牌建设促进会 发布

前言

本文件按照 GB/T1.1—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。

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。

本文件由吉林省品牌建设促进会提出并归口。

本文件起草单位：吉林出彩农业产品开发有限公司、吉林大学、吉林省农业科学院（中国农业科技东北创新中心）、敦化市福兴粮油股份有限公司、吉林省标准研究院、通标标准技术服务有限公司。

本文件主要起草人：郭恒吾、丁琴琴、李慧、陆书存、董周永、张佳霖、杨皓章、夏忠民、姚荣鑫、栾稳稳。

引言

吉林省是我国河源省份之一，处于东北地区主要江河的上中游地带，是我国大豆主产区之一，土壤有机质含量高，营养丰富，良好无污染的自然环境为大豆的种植提供了得天独厚的生态优势。以安全优质的非转基因大豆为原料，采用传统物理压榨，低温适度精炼工艺生产出的“吉致吉品”大豆油自然香醇、无豆腥味、营养丰富。

“吉致吉品”大豆油团体标准是进行产品认证的主要依据，通过认证后，企业可以在产品包装上使用“吉致吉品”品牌标识，推动更多的人认识和了解吉林省的优质食品，树立“吉致吉品”食品高品质形象。

“吉致吉品”大豆油

1 范围

本文件规定了“吉致吉品”大豆油技术要求、净含量、生产加工过程卫生要求、检验规则、标签标识、包装、贮存运输和保质期等内容。

本文件适用于“吉致吉品”大豆油的生产和认证。

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 1352 大豆
- GB/T 1535 大豆油
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- 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 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- GB 4806.10 食品安全国家标准 食品接触用涂料及涂层
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B₁ 的测定
- GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并[a]芘的测定
- 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 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 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- 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 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
- GB 19641 食品安全国家标准 食用植物油料
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 《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 第 70 号（2023）
- 《食品标识管理规定》 国家质量监督检验检疫总局令 第 123 号（2009）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

“吉致吉品”大豆油 “Jizhijipin” soya bean oil

以安全优质非转基因大豆为原料，采用低温烘焙、传统物理压榨、低温适度精炼工艺生产并符合“吉致吉品”品牌标准要求，通过“吉致吉品”认证，获得“吉致吉品”标志的成品大豆油。

4 技术要求

4.1 原料要求

大豆应符合 GB 19641 及 GB 1352 的有关规定，并为非转基因大豆。

4.2 脂肪酸组成

应符合 GB/T 1535 的规定。

4.3 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	橙黄色至棕红色	GB 2716
透明度（20℃）	澄清透明	GB/T 5525
气味、滋味	具有大豆油固有的滋味、气味，无异味	GB 2716

4.4 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分及挥发物含量/%	≤ 0.1	GB 5009.236
不溶性杂质含量/%	≤ 0.05	GB/T 15688
酸价（KOH）/（mg/g）	≤ 2.0	GB 5009.229
过氧化值/（g/100g）	≤ 0.2	GB 5009.227
含皂量/%	≤ 0.03	GB/T 5533
加热试验（280℃）	允许微量析出物和油色变深，但不得变黑	GB/T 5531
溶剂残留量 ^a /（mg/kg）	不得检出	GB 5009.262
^a 检出值≤10mg/kg时，视为未检出。		

4.5 安全指标

4.5.1 污染物、真菌毒素限量应符合表 3 的规定。

表 3 污染物、真菌毒素限量

项 目	限 量	检验方法
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.08	GB 5009.12
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.09	GB 5009.11

表 3 污染物、真菌毒素限量（续）

项 目	限 量	检验方法
苯并[a]芘/ (μg/kg) ≤	8	GB 5009.27
黄曲霉毒素B ₁ / (μg/kg) ≤	8	GB 5009.22

4.5.2 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 及有关规定。

5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按照 JJF 1070 规定的方法检验。

6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 及 GB 8955 的规定。

7 检验规则

7.1 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

出厂检验项目包括：表 1、表 2 所规定的项目。

7.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验：

- a) 工艺有较大变化或停产 6 个月以上再恢复生产时；
- b) 原辅料质量出现大的波动时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家食品质量安全监管机构提出要求时。

7.3 组批

同原料产地、同工艺、同设备、同班次加工的产品为一个批次。

7.4 抽样方法和抽样数量

按 GB/T 5524 规定执行。

7.5 判定规则

7.5.1 检测结果全部合格时则判该批次产品合格。

7.5.2 感官和理化指标有 2 项（含 2 项）以上不合格时，则判该批次产品不合格；如有 1 项不合格时，应重新加倍取样复验，以复验结果为准。

7.5.3 安全指标有 1 项不合格，应重新加倍取样复验，以复验结果为准。

8 标签标识

除应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定外，还应注明产品质量等级、加工工艺。

9 包装

9.1 内包装

包装材料应符合 GB 4806.1 的规定，且按照包装材质应符合下列规定：

- a) 玻璃制品还应符合 GB 4806.5 的规定；
- b) 塑料制品还应符合 GB 4806.7 的规定；
- c) 金属制品还应符合 GB 4806.9 的规定；
- d) 采用有涂层的包装材料，其与食用油接触的涂层还应符合 GB 4806.10 的规定。

9.2 运输包装

包装材料用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

10 贮存、运输

10.1 产品应贮存在卫生、阴凉、通风、干燥的成品库中，离地离墙存放，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

10.2 产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

10.3 储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

11 保质期

在本文件规定的条件下贮存运输，产品的保质期为 18 个月。
