GBACA

广东粤港澳大湾区认证促进中心规范

GBACA-TS02-0053-2025

版本号：A3

湾区认证技术规范 花生油

2026-10-10 发布

2026-10-11 实施

广东粤港澳大湾区认证促进中心 发布

目　　录

前　　言 II
引　　言 III
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 3
4 基本要求 3
5 生产过程 3
6 质量要求 4
7 检验规则 13
8 标签、标志、包装、运输、贮存和销售 14
9 产量核算 14
10 管理体系 14
附　录　A　（规范性）　现场审核与抽样检测技术要求 17
附　录　B　（规范性）　湾区认证证书等级划分规则 19

前　言

本文件由广东粤港澳大湾区认证促进中心发布，版权归广东粤港澳大湾区认证促进中心所有，任何组织及个人未经广东粤港澳大湾区认证促进中心许可，不得以任何形式全部或部分使用。

本文件起草单位：方圆标志农食（广东）认证检测有限公司、广东粤港澳大湾区认证促进中心、中国检验认证集团广东有限公司、广东产品质量监督检验研究院、广州金至检测技术有限公司、广西壮族自治区产品质量检验研究院、广西粮油科学研究所有限公司。

本文件主要起草人：肖勇、陈凯旋、陈明东、梁捷、邓国祥、唐晓莹、杨帆、蒋轩、陆永驰、万幼敏、骆海彬、王晶、黄燕华、陈日源、林立光。

本文件代替 GBACA-TSO2-0053-2025，A2 版本《湾区认证技术规范 花生油》，与 GBACA-TSO2-0053-2025，A2 版本相比，除文字性编辑外，主要技术变化如下：

——新增了 11　抽样检测和质量监控要求、产品一致性要求；

——修订了 附　录　B （规范性） 湾区认证证书等级划分规则；

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2025 年 4 月 28 日首次发布为 GBACA-TSO2-0053-2025，A0 版本；

——2025 年 12 月 22 日第一次修订发布为 GBACA-TSO2-0053-2025，A1 版本；

——2026 年 3 月 25 日第二次修订发布为 GBACA-TSO2-0053-2025，A2 版本；

——2026 年 10 月 11 日第三次修订发布为 GBACA-TSO2-0053-2025，A3 版本；

——本次为第四次发布。

引　言

本文件根据《农食产品湾区认证实施通则》要求编制，并与《湾区认证实施通则 农食产品》、《湾区认证实施规则 花生油》配套使用。

花生油湾区认证技术规范

1 范围

本文件规定了“湾区认证”花生油的评价要求，包括基本要求、生产过程、质量要求、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和销售、产量核算、管理体系等。

本文件适用于申请实施“湾区认证”的花生油生产加工企业。

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 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并（a）芘的测定

GB 5009.168 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 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 19641 食品安全国家标准 食用植物油料

GB 23200.8 食品安全国家标准 水果和蔬菜中500种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB 23200.9 食品安全国家标准 粮谷中475种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB 23200.37 食品安全国家标准 食品中烯啶虫胺、呋虫胺等20种农药残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

GB 23200.39 食品安全国家标准 食品中噻虫嗪及其代谢物噻虫胺残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

GB 23200.65 食品安全国家标准 食品中四氟醚唑残留量的检测方法

GB 23200.68 食品安全国家标准 食品中啶酰菌胺残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB 23200.76 食品安全国家标准 食品中氟苯虫酰胺残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

GB 23200.112 食品安全国家标准 植物源性食品中9种氨基甲酸酯类农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-柱后衍生法

GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法

GB 23200.116 食品安全国家标准 植物源性食品中90种有机磷类农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱法

GB 23200.121 食品安全国家标准 植物源性食品中331种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱—质谱联用法

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 44917 食用植物油散装运输卫生要求

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 1532 花生

GB/T 1534 花生油

GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定

GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定

GB/T 5009.37-2003 食用植物油卫生标准的分析方法

GB/T 5009.172 大豆、花生、豆油、花生油中的氟乐灵残留量的测定

GB/T 5009.176 茶叶、水果、食用植物油中三氯杀螨醇残留量的测定

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 动植物油脂检验 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 14929.2 花生仁、棉籽油、花生油中涕灭威残留量测定方法

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 20769 水果和蔬菜中450种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB/T 20770 粮谷中486种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB/T 20795 植物油脂烟点测定

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 1068 油用花生

SN 0523 出口水果中乐杀螨残留量检验方法

SN/T 0293 出口植物源性食品中百草枯和敌草快残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

SN/T 2324 进出口食品中抑草磷、毒死蜱、甲基毒死蜱等33种有机磷农药残留量的检测方法

SN/T 2325 进出口食品中四唑嘧磺隆、甲基苯苏呋安、醚磺隆等45种农药残留量的检测方法 高效液相色谱-质谱/质谱法

SN/T 2915 出口食品中甲草胺、乙草胺、甲基吡恶磷等160种农药残留量的检测方法 气相色谱-质谱法

NY/T 3250 高油酸花生

SN/T 4066 出口食品中灭螨醌和羟基灭螨醌残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

SN/T 4138 出口水果和蔬菜中敌敌畏、四氯硝基苯、丙线磷等88种农药残留的筛选检测QuEChERS-气相色谱-负化学源质谱法

SN/T 4591 出口水果蔬菜中脱落酸等60种农药残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

SN/T 5443 出口植物源食品中氟吡禾灵、氟吡禾灵酯（含氟吡甲禾灵）及共轭物残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

定量包装商品计量监督管理方法（国家质量监督检验检疫总局[2023]第70号）

食物内除害剂残余规例（香港特别行政区第132章，附属法例CM）

食物掺杂(金属杂质含量)规例（香港特别行政区第132章，附属法例V）

食物内有害物质规例（香港特别行政区第132章，附属法例AF）

食物内防腐剂规例（香港特别行政区第132章，附属法例BD）

食物内甜味剂规例（香港特别行政区第132章，附属法例U）
食物内染色料规例（香港特别行政区第132章，附属法例H）
食物及药物（成分组合及标签）规例（香港特别行政区第132章，附属法例W）
食品中农药最高残留限量（澳门特别行政区第2/2023号行政法规）
食品中重金属污染物最高限量（澳门特别行政区第23/2018号行政法规）
食品中真菌毒素最高限量（澳门特别行政区第13/2016号行政法规）
食品中食品添加剂使用标准（澳门特别行政区第5/2024号行政法规）
供应予消费者之熟食产品标签所应该遵守之条件（澳门特别行政区第50/92/M号法令）

3 术语和定义

3.1 花生原油

采用花生制取的符合本标准原油质量指标的不能直接供人食用的油品。
注：又称花生毛油。

3.2 成品花生油

经加工处理符合本标准成品油质量指标和食品安全国家标准的供人食用的花生油品。

3.3 压榨花生油

利用机械压力挤压花生仁制取的符合本标准质量指标的油品。

3.4 浸出花生油

利用溶剂溶解油脂的特性，从花生料胚或预榨饼中制取的花生原油经精炼加工制成的符合本标准质量指标的油品。

4 基本要求

4.1 生产基地的食品生产经营者应具备有效的营业执照和食品生产许可证，应具有合法的土地使用权和（或）合法的经营证明文件。

4.2 当产品输送到港澳地区，生产基地应获得《出口食品生产企业备案证明》或相关许可资质。

4.3 应具备生产相关技术知识或经验的人员，应配备与生产的产品类别、加工方式、产量和质量要求相适应的资源。

4.4 应符合 GB 14881 和 GB 8955 的要求，相关初级农产品加工厂应符合国家及行业部门的有关规定。

5 生产过程

5.1 设施设备

5.1.1 花生油加工过程中使用的与产品直接接触的蒸汽冷凝水应符合 GB 5749 的规定。

5.1.2 应具有与生产经营的产品品种、数量相适应的贮罐、仓库或货场，依据原料、半成品、成品、包装材料等性质不同分别存放，必要时应设有冷藏（冻）库及保温罐。花生油贮罐应坚固、密闭、无毒，按有关规定设计制作。

5.1.3 与原料油、半成品、成品直接接触的设备、工具和容器,应使用不与食用植物油发生反应、并适于与食用植物油接触的惰性材料制造,不应使用铜及其合金等材料。产品接触面的材质应符合食品安全的相关要求。

5.1.4 正常情况下每年至少进行一次全面的设备维护和保养，发现问题应及时进行检修。

5.1.5　自制自用生产氮气的设备，应有适当的防护设施，并设置氮气纯度指示装置，定期检查记录氮气的纯度。

5.2　原辅料要求

5.2.1　用于生产花生油的花生应符合 GB 19641、GB/T 1532 和 NY/T 1068 的要求，对于生产油酸含量有特殊需求的花生油，其花生应符合 NY/T 3250 的要求。

5.2.2　应定期对花生原产地实施现场评价，包括但不限于投入品管理、病虫害防治等。

5.2.3　其他辅料、包装材料应符合相应质量标准的规定。与食用植物油及其制品直接接触的包装容器及相关包装材料不应使用邻苯二甲酸酯类物质。

5.2.4　适用时应优先使用“湾区认证”的食品原辅料。

5.2.5　应建立食品原料、食品添加剂和食品相关产品的验收、运输和贮存管理制度，确保所使用的食品原料、食品添加剂和食品相关产品符合相应法规标准的要求。不得将任何危害人体健康和生命安全的物质添加到食品中。

5.2.6　应建立食品原料、食品添加剂和食品相关产品供应商档案，制定合格供应商的评定准则，规范供应商的选择、评价、重新评价和退出机制。

5.3　研发管理

适用时，应制定食品研发管理程序并有效实施，以确保新产品研发、产品发生变化或产品生产工艺发生变更时，能够持续生产符合食品安全法规要求的加工食品。

5.4　生产过程的安全控制

5.4.1　产品污染风险的控制

a）　应严格按照工艺要求对蒸炒温度、脱色及脱臭过程的温度、真空度等关键工艺参数进行控制。

b）　应根据工艺需要使用加工助剂，如酸、碱、活性炭、活性白土、硅藻土、镍等，在达到预期目的前提下尽可能降低使用量。

c）　应按照国家相关法规加强对热媒、冷媒的管理，防止泄漏。

d）　应严格按照操作规程对浸出工艺中使用的溶剂进行回收。使用石蜡(冷媒)吸收尾气中的溶剂时，应防止石蜡混入原油中。

e）　应避免设备用润滑油（脂）污染产品。

5.4.2　生物污染的控制

应根据花生油的特点确定关键控制环节微生物监控，具体可参照 GB 8955 附录 A 中表 A.1。

5.4.3　化学污染的控制

a）　浸出原油的溶剂残留量应符合相关食品安全国家标准。

b）　应对花生油加工过程中的关键工艺参数进行监控，具体可参照GB 8955附录A中表A.2。

5.4.4　物理污染的控制

应设置筛网、过滤器、金属检查器等对异物进行控制，制定操作规范并做好监控。对发现的异物应及时分析其来源并采取相应的控制措施。

6　质量要求

花生油申请湾区认证，需同时满足内地国家标准、食物内除害剂残余规例（香港特别行政区第132章，附属法例CM）、食物掺杂(金属杂质含量)规例（香港特别行政区第132章，附属法例V）、食物内有害物质规例（香港特别行政区第132章，附属法例AF）、食物内防腐剂规例（香港特别行

政区第132章，附属法例BD）、食物内甜味剂规例（香港特别行政区第132章，附属法例U）、食物内染色料规例（香港特别行政区第132章，附属法例H）、食物及药物（成分组合及标签）规例（香港特别行政区第132章，附属法例W）、食品中兽药最高残留限量(澳门特别行政区第 13/2013 号行政法规）、食品中重金属污染物最高限量（澳门特别行政区第23/2018号行政法规）、食品中食品添加剂使用标准（澳门特别行政区第5/2024号行政法规）、供应予消费者之熟食产品标签所应该遵守之条件（澳门特别行政区第50/92/M号法令）强制性要求，采用“就高不就低”原则确定限值标准。

其中，花生油重金属指标铅以《GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量》限量指标≤0.08mg/kg为准，严于香港和澳门金属污染物最高限量（限量量0.1mg/kg）要求，真菌毒素（黄曲霉毒素 B1、B2、G1 及 G2 之和）以香港《食物内有害物质规例》限量(10μg/kg）为准，严于GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》和澳门《食品中真菌毒素最高限量》(20μg/kg)。本文件将以上指标作为特色指标。须在现场检查阶段与检验报告结果进行对比并做记录。

6.1 基本组成和主要物理参数

花生油的基本组成和主要物理参数见表1；高油酸花生油的基本组成和主要物理参数见表2。这些组成和参数表示了花生油的基本特性，当被用于真实性判定时，仅作参考使用。

表 1 花生油主要组成及特性

项目		指标	检验方法
相对密度（d_{20}^{20}）		0.914～0.917	GB/T 5526
脂肪酸组成/%	豆蔻酸(C14:0)	≤0.1	GB 5009.168
	棕榈酸(C16:0)	8.0～14.0	
	棕榈油酸(C16:1)	≤0.2	
	十七烷酸(C17:0)	≤0.1	
	十七烷一烯酸(C17:1)	≤0.1	
	硬脂酸(C18:0)	1.0～8.5	
	油酸(C18:1)	35.0～72.9	
	亚油酸(C18:2)	13.0～43.0	
	亚麻酸(C18:3)	≤0.3	
	花生酸(C20:0)	1.0～3.5	
	花生一烯酸(C20:1)	0.5～2.0	
	山嵛酸(C22:0)	1.5～4.5	
	芥 酸 (C22:1)	≤0.3	
	木焦油酸(C24:0)	0.5～2.5	
	二十四碳一烯酸(C24:1)	≤0.3	

表 2 高油酸花生油主要组成及特性

项目		指标	检验方法
相对密度（d_{20}^{20}）		0.911～0.917	GB/T 5526
脂肪酸组成/%	豆蔻酸(C14:0)	≤0.1	GB 5009.168
	棕榈酸 (C16:0)	3.0～13.0	
	棕榈油酸 (C16 :1)	≤0.2	
	十七烷酸 (C17:0)	≤0.2	
	十七烷一烯酸 (C17 :1)	≤0.5	
	硬脂酸 (C18:0)	0.5～7.5	
	油酸 (C18 :1)	≥73.0	
	亚油酸 (C18:2)	15.0～20.0	
	亚麻酸(C18:3)	≤1.0	
	花生酸 (C20:0)	0.7～3.5	
	花生一烯酸 (C20 :1)	0.7～5.0	
	山嵛酸 (C22:0)	1.5～5.5	
	芥 酸 （C22 : 1）	≤0.6	
	木焦油酸 (C24:0)	0.5～4.0	
	二十四碳一烯酸(C24 :1)	≤0.5	

6.2 感官要求

感官指标应符合 GB/T 1534、GB 2716 的相关要求、香港澳门适用法例要求，同时应符合表 3 的规定。

表 3 感官指标

项 目	花生原油	压榨成品花生油		浸出成品花生油			检验方法
		一级	二级	一级	二级	三级	
气味、滋味	具有花生原油固有的气味和滋味，无异味	具有花生原油固有的气味和滋味，无异味		无异味、口感好	无异味、口感良好	具有花生原油固有的气味和滋味，无异味	GB/T 5525

色泽	——	淡黄色至橙黄色	橙黄色至棕红色	淡黄色至黄色	黄色至橙黄色	橙黄色至棕红色	GB/T5009.37-2003
透明度（20℃）	——	澄清、透明	允许微浊	澄清、透明	澄清	允许微浊	GB/T 5525

6.3 理化指标

理化指标应符合 GB/T 1534、GB 2716 的相关要求、香港澳门适用法例要求，同时应符合表 4 的规定。

表 4 理化指标

项 目	花生原油	压榨成品花生油		浸出成品花生油			检验方法
		一级	二级	一级	二级	三级	
加热试验（280℃）	——	无析出物，油色不得变深	允许微量析出物和油色变深，但不得变黑	——	无析出物，油色不得变深	允许微量析出物和油色变深，但不得变黑	GB/T 5531
水分及发挥物含量/%	≤0.20	≤0.10	≤0.15	≤0.10	≤0.15	≤0.20	GB 5009.236
不溶性杂质含量/%	≤0.20	≤0.05		≤0.05			GB/T 15688
酸价（KOH）/（mg/g）	≤4	≤1.5	≤3[a] ≤5[b]	≤0.5	≤2	≤3[a] ≤5[b]	GB 5009.229
过氧化值/(g/100g)	≤0.25[c]	≤6.0[d]	≤0.25[c]	≤5.0[d]	≤7.5[d]	≤0.25[c]	GB 5009.227
溶剂残留量/（mg/kg）	≤100	不得检出		不得检出	≤20	≤20	GB 5009.262
含皂量/%	——	——		——	≤0.03		GB/T 5533

项 目	花生原油	压榨成品花生油		浸出成品花生油			检验方法
		一级	二级	一级	二级	三级	
烟点/℃	——	——		≥190	——		GB/T 20795
注 1：划有“一”者不做检测。 **注 2：**酸价项目，角标“a”为正常状态的花生油对应指标；角标“b”为煎炸过程的花生油对应指标。 **注 3：**过氧化值项目，角标“c”的单位为 g/100g，角标“d”的单位为 mmol/kg；单位换算，当以 g/100g 表示时，如：5.0 mmol/kg=5.0/39.4g/100 g≈0.13g/100g。							

6.4 污染物限量

花生原油、压榨成品花生油和浸出成品花生油的污染物限量应符合 GB 2762 的相关要求、香港澳门适用法例要求，同时应符合表 5 的规定。

表 5 污染物限量

项目	限量	检验方法
苯并[a]芘/（μg/kg）	≤10	GB 5009.27
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤0.08	GB 5009.12
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤0.1	GB 5009.11
锡[a]（以 Sn 计）/（mg/kg）	≤250	GB 5009.16
注：[a]仅限于采用镀锡薄板包装的食品。		

6.5 真菌毒素限量

花生原油、压榨成品花生油和浸出成品花生油的真菌毒素限量应符合GB 2761的相关要求、香港澳门适用法例要求，同时应符合表6的规定。

表 6 真菌毒素限量

项目	限量	检验方法
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1及 G_2之和）/（μg/kg）	≤10	GB 5009.22

6.6 农药残留限量

花生原油、压榨成品花生油和浸出成品花生油的农药残留限量应符合GB 2763的相关要求、香港澳门适用法例要求，同时应符合表7的规定。

表 7 农药最大残留限量

项目	最大残留限量	检验方法
胺苯磺隆/（mg/kg）	0.02	SN/T 2325
巴毒磷/（mg/kg）	0.02*	GB 23200.116
倍硫磷/（mg/kg）	0.01	GB 23200.113
苯线磷/（mg/kg）	0.02	GB/T 20770
吡噻菌胺/（mg/kg）	0.5*	——
丙酯杀螨醇/（mg/kg）	0.02*	GB 23200.8
草枯醚/（mg/kg）	0.01*	——
草芽畏/（mg/kg）	0.01*	——
敌草快/（mg/kg）	0.05	SN/T 0293
啶酰菌胺/（mg/kg）	0.15	GB 23200.68
毒虫畏/（mg/kg）	0.01	SN/T 2324
毒菌酚/（mg/kg）	0.01*	——
毒死蜱/（mg/kg）	0.2	GB 23200.113
二溴磷/（mg/kg）	0.01*	——
氟苯虫酰胺/（mg/kg）	0.03	GB 23200.76
氟吡禾灵/（mg/kg）	1	SN/T 5443
氟吡甲禾灵和高效氟吡甲禾灵/（mg/kg）	1*	SN/T 5443
氟除草醚/（mg/kg）	0.01*	——
氟乐灵/（mg/kg）	0.05	GB/T 5009.172
腐霉利/（mg/kg）	0.5	GB 23200.113
格螨酯/（mg/kg）	0.01*	——

项目	最大残留限量	检验方法
庚烯磷/（mg/kg）	0.01*	GB/T 20769
炔螨特/（mg/kg）	0.3	GB 23200.9
环螨酯/（mg/kg）	0.01*	——
甲拌磷/（mg/kg）	0.05	GB 23200.113
甲磺隆/（mg/kg）	0.02	SN/T 2325
甲氧虫酰肼（mg/kg）	0.1	GB/T 20769
甲氧滴滴涕/（mg/kg）	0.01	GB 23200.113
乐果/（mg/kg）	0.05	GB 23200.113、GB/T 5009.20
乐杀螨/（mg/kg）	0.05*	SN 0523
硫丹/（mg/kg）	0.05	GB/T 5009.19
氯苯甲醚/（mg/kg）	0.02	GB 23200.113
氯丹/（mg/kg）	0.02	GB/T 5009.19
氯磺隆/（mg/kg）	0.02	GB/T 20769
氯酞酸/（mg/kg）	0.01*	——
氯酞酸甲酯/（mg/kg）	0.01	SN/T 4138
茅草枯/（mg/kg）	0.01*	——
灭草环/（mg/kg）	0.05*	GB 23200.8
灭螨醌/（mg/kg）	0.01	SN/T 4066
三氟硝草醚/（mg/kg）	0.02*	GB 23200.113
三氯杀螨醇/（mg/kg）	0.02	GB 23200.113、GB/T 5009.176
杀虫畏/（mg/kg）	0.01	GB 23200.113

项目	最大残留限量	检验方法
杀扑磷/（mg/kg）	0.05	GB 23200.113、GB 23200.116
四氟醚唑/（mg/kg）	0.1	GB 23200.65
速灭磷/（mg/kg）	0.02	GB 23200.113、GB 23200.116
特乐酚/（mg/kg）	0.01*	SN/T 4591
涕灭威/（mg/kg）	0.01	GB 23200.112、GB/T 14929.2
戊硝酚/（mg/kg）	0.01*	——
烯虫炔酯/（mg/kg）	0.01*	——
烯虫乙酯/（mg/kg）	0.01*	——
消螨酚/（mg/kg）	0.01*	GB 23200.113
溴甲烷/（mg/kg）	0.02*	——
叶菌唑/（mg/kg）	0.05	GB 23200.37
乙酯杀螨醇/（mg/kg）	0.02	GB 23200.113
抑草蓬/（mg/kg）	0.05*	GB 23200.8
茚草酮/（mg/kg）	0.01*	SN/T 2915
注：表中带*的指标，为临时限量；适用时，可选用符合中国大陆或港澳法规要求的其他检测方法。		

6.7 食品添加剂使用量

花生原油、压榨成品花生油和浸出成品花生油的食品添加剂最大使用量应符合 GB 2760 的相关要求、香港澳门适用法例要求，同时应应符合表 8 的规定。

表 8 食品添加剂最大使用量

项目	最大使用量	CNS 号	INS 号
茶多酚（又名维多酚）（以油脂中儿茶素计）/（g/kg）	0.4	04.005	—
茶多酚棕榈酸酯/（g/kg）	0.6	04.021	—
茶黄素/（g/kg）	0.4	04.023	—

项目	最大使用量	CNS 号	INS 号
丁基羟基茴香醚（BHA）/（g/kg）	0.2	04.001	320
二丁基羟基甲苯（BHT）/（g/kg）	0.2	04.002	321
甘草抗氧化物（以甘草酸计）/（g/kg）	0.2	04.008	—
聚甘油脂肪酸酯（仅限煎炸用油）/（g/kg）	10.0	10.022	475
抗坏血酸棕榈酸酯/（g/kg）	0.2	04.011	304
硫代二丙酸、硫代二丙酸二月桂酯（以硫代二丙酸计）/（g/kg）	0.2	——，04.012	388，399
没食子酸丙酯（PG）/（g/kg）	0.1	04.003	310
迷迭香提取物/（g/kg）	0.7	04.017	392
迷迭香提取物（超临界二氧化碳萃取法）/（g/kg）	0.7	04.022	——
柠檬酸异丙酯（又称异丙基柠檬酸盐）/（g/kg）	0.2	——	384
羟基硬脂精（又名氧化硬脂精）/（g/kg）	0.5	00.017	387
十二（烷）基棓酸盐（又称没食子酸十二酯）/（g/kg）	0.1	——	312
特丁基对苯二酚（TBHQ）/（g/kg）	0.2	04.007	319
辛基棓酸盐（又称没食子酸辛酯）/（g/kg）	0.1	——	311
硬脂酰乳酸钠，硬脂酰乳酸钙/（g/kg）	0.3	10.011，10.009	481（i），482（i）
愈疮树脂/（g/kg）	1.0	——	314
蔗糖脂肪酸酯/（g/kg）	10.0	10.001	473
植酸（又名肌醇六磷酸），植酸钠/（g/kg）	0.2	04.006，04.025	391，—
竹叶抗氧化物/（g/kg）	0.5	04.019	—
羟基酪醇/（g/kg）	0.05	——	——

项目	最大使用量	CNS 号	INS 号
混合三烯生育酚浓缩物/（g/kg）	0.2	——	——
抗坏血酸棕榈酸酯（酶法）/（g/kg）	0.2	04.024	304
柠檬酸脂肪酸甘油酯/（g/kg）	0.1	10.032	472c
注 1：丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、丙基棓酸盐、辛基棓酸盐、十二（烷）基棓酸盐、特丁基对苯二酚、硫代二丙酸（包括准许的添加剂及其替代物）及愈疮树脂的含量，是按食物中的脂肪或油的重量计算。 **注 2：**丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、丙基棓酸盐、辛基棓酸盐、十二（烷）基棓酸盐及特丁基对苯二酚而言，可混合使用其中 2 种或多于 2 种添加剂，但前提是必须符合以下条件：当食物所含的每种该等食物添加剂的分量以其在该食物的最大使用量所占百分率的方式显示时，该等百分率合计不超过 100。			

6.8 净含量

定量包装商品应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，以及香港澳门适用法例要求，按 JJF 1070 规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 扦样

花生油扦样方法按照 GB/T 5524 的要求执行。

7.2 出厂检验

7.2.1 每批产品均应进行出厂检验，经检验合格后方可出厂。

7.2.2 花生原油的出厂检验项目为气味、滋味、水分及发挥物含量、不溶性杂质含量、酸价、过氧化值、溶剂残留量、净含量。

7.2.3 压榨成品花生油的出厂检验项目为气味、滋味、色泽、透明度、加热试验、水分及发挥物含量、不溶性杂质含量、酸价、过氧化值、溶剂残留量、净含量。

7.2.4 浸出成品花生油的出厂检验项目为气味、滋味、色泽、透明度、加热试验、水分及发挥物含量、不溶性杂质含量、酸价、过氧化值、溶剂残留量、含皂量、烟点、净含量。

7.3 型式检验

型式检验项目应按本标准中第 6 章要求的全部项目进行检验。当检测结果与表 1 的规定不符合时，可用生产该批产品的花生原料进行检验，并佐证。有下列情况之一时，应对产品进行型式检验。

a） 正常生产时，每年一次；
b） 新产品定型投产时；
c） 原料或工艺、设备有重大改变，有可能改变产品质量时；
d） 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大出入时；
e） 国家法定质量监督机构提出型式检验要求时。

7.4 判定规则

7.4.1 申请湾区认证的花生油，应按照本文件第 6 章节要求及湾区认证企业承诺项目进行检验，检验应每年至少一次。

7.4.2　检验项目全部符合本文件规定时，判定该抽样产品为合格品。检验项目如有一项不符合本文件规定时或产品未标注质量等级时，判定该抽样产品为不合格品。

8　标签、标志、包装、运输、贮存和销售

8.1　标签、标志

8.1.1　在内地销售的产品，预包装产品标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，非预包装产品根据分类标注产品名称，应在包装或随行文件上标识加工工艺。标注产品的原产国。外包装储运图示标志标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.1.2　在香港销售的产品，标签标识应符合《食物及药物（成分组合及标签）规例》，运输包装标志符合香港相关规定。

8.1.3　在澳门销售的产品，标签标识应符合《供应予消费者之熟食产品标签所应该遵守之条件》，运输包装标志符合澳门相关规定。

8.1.4　运输包装图形标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2　包装

产品预包装材料应无毒无害无异味，防透水性好，并符合GB/T 17374及香港、澳门相关食品安全标准及规定的要求。

8.3　运输

8.3.1　花生油散装运输容器基本要求、清洁、维护和管理，运输作业，记录等卫生要求符合 GB 44917 的规定。

8.3.2　应使用符合国家相关规定和标准要求的容器。应采用食品专用容器，应在容器外显著位置明显标识“食用油专用”或“食品专用”字样,容器内外均应干净卫生。运输非食品的容器不应运输花生油。

8.3.3　花生油散装运输容器应定期检查，保持干净卫生。发现运输容器内气味异常、内壁不洁、底部有积存沉淀物时，应及时清洁。

8.3.4　应保持运输过程中运输容器的卫生，防止花生油收到污染，应注意安全，防止日晒、雨淋、渗漏、污染和标签脱落。

8.3.5　钢桶堆码存放时底层应置垫层。装卸产品时不得丢甩、撞击和挤压，产品不得直接接触地面。

8.4　贮存

8.4.1　产品应储存在卫生、阴凉、干燥、避光的地方，不得与有害、有毒物品一同存放，尤其要避开有异常气味的物品。

8.4.2　如果产品有效期限依赖于某些特殊条件，应在标签上注明。

8.4.3　塑料包装容器储存温度应在 40℃以下。

8.5　销售

预包装的成品花生油在零售终端不得脱离原包装散装销售。

9　产量核算

应在充分考虑产品类别、加工方式、管理水平、生产环境条件和前几年的产量等因素的基础上，对认证范围内的产品进行产量衡算，其核算的产量应保持数量平衡。

10　管理体系

10.1 人员和培训

10.1.1 应建立适合生产加工基地的组织构架，应识别与食品安全相关人员的职责和权限。

10.1.2 生产基地应识别所有区域存在对人员的健康和安全的风险因素，并得到控制，可能的风险包括食物中毒、化学品接触、高温作业、高空作业、冷库作业等。

10.1.3 进入生产基地前，所有人员包括外来人员应遵守卫生指导。

10.1.4 应制定培训计划，并监督实施，包括但不限于食品安全卫生知识、关键控制点监控计划、清洗消毒、其他需要的培训等。

10.2 管理制度

应建立花生油生产、贮藏和运输等环节的操作规程，标签及生产批号的管理规程。

10.3 内部检查

应建立内部检查制度。内部检查应由内部检查员来承担，每年至少进行一次内部检查。

10.4 可追溯要求

应建立并实施可追溯性系统，能够有效运行以确定产品在生产、贮存和运输的各个范围内的活动，确保能够识别产品批次及其与原料批次、生产和交付记录的关系，应按照规定的期限保持可追溯性记录，应符合法律、法规的要求。

10.5 产品召回

应建立和保持有效的产品召回制度，包括产品召回的条件、召回产品的处理、采取的纠正措施、产品召回的演练等。并保留产品召回过程中的全部记录，包括召回、通知、补救、原因、处理等。

10.6 投诉

应建立和保持有效的处理客户投诉的程序，并保留投诉处理全过程的记录，包括投诉的接受、登记、确认、调查、跟踪、反馈。

10.7 食品防护

应针对可能出现的人为的破坏或蓄意污染等情况制定、实施和改进食品防护计划，对加工厂的内外部、加工、储存、供应链、水/冰、人员、信息以及实验室进行评估，以识别潜在威胁并优先考虑食品防护措施。

10.8 食品欺诈

应制定食品欺诈脆弱性评估程序并有效实施，收集有关供应链食品欺诈的以往和现存威胁信息，对食品链所有的原辅料进行脆弱性评估，以评估食品欺诈的潜在风险，制定食品欺诈预防计划以减少或消除识别的脆弱环节并实施。

10.9 持续改进

组织应持续改进其“花生油湾区认证技术规范”管理体系的有效性，促进大湾区花生油加工的健康发展，以消除不符合或潜在不符合的因素。应：

a) 确定不符合的原因；
b) 评价确保不符合不再发生的措施的需求；
c) 确定和实施所需的措施；
d) 记录所采取措施的结果；
e) 评审所采取的纠正或预防措施。

11 抽样检测和质量监控要求、产品一致性要求

11.1 抽样检测和质量监控要求

申请湾区认证的花生油产品应按照本文件附录A规则列出的抽检项目清单进行检验。清单应覆盖企业承诺的所有产品类别和认证单元，检验应每年至少一次，由广东粤港澳大湾区认证促进中心经过综合评估后确定检测机构实施抽样样品的检测，如果指定的第三方检测机构不能满足检测需要时，可以选择其他的检测机构，检测机构应依法取得CMA资质，且检验检测项目参数在CMA资质认定能力附表内。注：检验检测项目参数依据香港、澳门标准或其他原因而未列入CMA资质认定范围时，检测机构应满足ISO/IEC 17025:2017 General requirements for the competence of testing and calibration laboratories(测试和校准实验室能力的一般要求)相关规定，且检验检测项目参数在认可的检测能力范围内。

抽样检测项目技术要求参照本技术规范执行。当产品检测个别限值不合格时可再次作产品检测(复测),复测样品为同批次留样或存样，不接受认证委托人的送检或再次抽检，微生物指标不能进行复测（参照GB4789.1）当复测后限值仍不符合技术规范基本要求时,判定该产品为不合格品。

11.2 产品一致性要求

企业应建立并实施关键要素变更控制程序，确保变更不会影响产品对认证要求的符合性及产品的一致性。可能影响产品的符合性或检验样品的一致性的产品变更，应向认证机构申请并经批准后方可实施

认证产品一致性要求的主要内容有:产品种类、原料、配方、工艺等。

附 录 A
（规范性）
现场审核与抽样检测技术要求

本章节适用于指导湾区认证机构实施“花生油”认证审核技术指南，也适用于申请“花生油”生产经营企业明确落实食品安全主体责任的相关要求。

1. 现场审核技术指南

项目	符合情况
1) 基本要求（包括营业执照、土地合同、出口食品生产企业备案证明等应合法、有效，应覆盖其供应的产品和活动、场所。）	□是 □否 □不适用
2) 生产过程【包括原辅料要求、研发管理、生产过程中的安全控制等。】	□是 □否 □不适用
3) 质量要求（感官要求、理化指标、真菌毒素限量、污染物限量、农药残留限量、食品添加剂使用量、净含量等）。	□是 □否 □不适用
4) 检验规则。	□是 □否 □不适用
5) 标签、标志、包装、贮存、运输和销售。	□是 □否 □不适用
6) 产量核算（物料平衡）。	□是 □否 □不适用
7) 管理体系（包括人员和培训、管理制度、内部检查、可追溯性要求、产品召回、客户投诉、食品防护、食品欺诈、持续改进等。）	□是 □否 □不适用

2. 抽样检测技术要求

认证机构应基于风险评估的原则，综合考虑了花生油产品特性和生产过程实现要求，包括生产环境条件、原辅料供应链管理、交叉污染预防等因素，落实生产企业主体责任，应形成抽样检测项目风险清单，包括但不限于下述：

a. 应结合粤港澳三地污染物限量指标和真菌毒素指标；

b. 应结合过往连续 2 年“国家食品安全监督抽检实施细则”中风险监测项目的要求；

c. 应结合企业承诺的检测项目（如企业承诺的检测项目不超过 10 项，则全部列出；如企业承诺的检测项目超过 10 项，则从企业承诺的检测项目挑选不超过 10 个项目组成项目清单，该清单应覆盖企业承诺的所有产品类别。）；

d. 应结合评估结果，可抽取部分港澳强制性规例的检测指标要求列入抽样检测项目清单；

e. 应结合评估结果，可抽取有加工过程带入风险的项目列入抽样检测项目清单。

3. 抽样检测采信原则要求

对于获得有机产品认证、绿色食品认证、HACCP、ISO22000、供港食品认证的产品，认证委托人应提供有效的申请湾区认证的产品检测报告,认证机构应对检测报告进行评估其是否符合“湾区认证”相关要求。经评估，符合“湾区认证”相关要求的，可以直接采信；如不符合“湾区认证”相关要求的,应重新进行抽样检测。

a. 采信的检测报告由认证企业自主提供，检测报告的样品应能准确识别为申请认证的产品类别。应按申请的产品类别分别实施采信。

b. 采信依据本附件第二节的抽样检测项目清单实施。

c. 采信的项目可分布在不同产品生产批次的检测报告中，但相互关联和干涉的检测项目应在同一份检测报告中。

d. 采信的检测报告应为 1 年内同类别产品（仅限于工艺和配方一致，包装规格形式不同的产品）有效的检测报告。

e. 除本附件第 2 章节 d 所述的检测项目，被采信检测报告的检测机构应获得 CMA 资质认定或 CNAS 实验室认可，采信的检测项目应在认定或认可范围内。

f. 采信应在本文件第 6 章节所述的抽样检测前由认证机构完成，不允许事后补充。

g. 认证机构采信人员应根据实际情况对拟采信的检测报告实施风险分析，对虽符合上述采信条件但仍具有采信风险的检测报告及项目予以排除。

4. 产品应满足的技术标准、法规规例要求

应将本文件第 6 章节的规定内容纳入湾区认证产品的产品执行标准，以满足粤港澳三地的法律法规及技术标准要求。

附 录 B
（规范性）
湾区认证证书等级划分规则

本章节适用于花生油生产企业实施“湾区认证”证书等级划分管理的基本要求，根据花生油的特征特性及质量安全要求，花生油“湾区认证”证书等级从高到低分为金标、蓝标和绿标三个等级。绿标等级为满足《湾区认证技术规范 花生油》基础要求，金标和蓝标为花生油拔高项，详见分级表：

花生油 湾区认证证书分级表

等级	绿标	蓝标	金标
要求	认证产品符合《湾区认证技术规范 花生油》基本要求，即符合（中国）内地强制性食品安全国家标准和港澳地区强制性规例要求。	认证产品符合《湾区认证技术规范 花生油》基本要求，即符合（中国）内地强制性食品安全国家标准和港澳地区强制性规例要求;同时满足符合表表5污染物限量、表6真菌毒素限量、表7农药残留限量和表8食品添加剂最大使用量四个表中任一表中所有检测指标均不得检出	认证产品符合《湾区认证技术规范 花生油》基本要求，即符合（中国）内地强制性食品安全国家标准和港澳地区强制性规例要求；同时满足表5污染物限量、表6真菌毒素限量、表7农药残留限量和表8食品添加剂最大使用量的四个表中所有检测项目指标均不得检出。