

# 贵州奥博特认证有限公司技术规范

---

## 初榨橄榄油

**Virgin olive oil**

2022-03-01 发布

2022-03-01 实施

---

贵州奥博特认证有限公司

## 目 录

前 言.....	3
1.范围.....	4
2.规范性引用文件.....	4
3.术语和定义.....	5
4.分类.....	8
5.技术质量要求.....	8
6.生产.....	12
7. 加工.....	12
8. 食品安全要求.....	13
9. 检验方法.....	13
10. 检验规则.....	13
11. 标签和标识.....	14
12. 包装、储存、运输和销售.....	15
13. 产品追溯.....	15
14. 记录和文件管理.....	15

## 前 言

本标准按照《标准化工作导则—第1部分：标准化文件的结构和起草规则》（GB/T 1.1-2020）给出的规则起草。

本标准由国家市场监管总局提出。

本标准由贵州奥博特认证有限公司归口。

本标准起草单位：中国检验检疫科学研究院、贵州奥博特认证有限公司、甘肃省陇南市经济林研究院油橄榄研究所、甘肃省陇南市祥宇油橄榄开发有限责任公司、四川华欧油橄榄科技有限公司、贵州省植物园、贵州贵诚标准化事务所（普通合伙）

本标准主要起草人：邓煜、刘玉红、肖剑、冯进、刘婷、俞宁、金凤、廖优江、何成、苟宜斌、冯珊、林清玉

## 1.范围

本标准规定了初榨橄榄油产品的术语和定义、加工、包装、标识、贮藏、运输和销售。  
本标准适用于初榨橄榄油产品的生产、加工、销售。

## 2.规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 23347-2021 橄榄油 油橄榄果渣油
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- 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 5009.191-2016 食品安全国家标准 食品中氯丙醇及其脂肪酸酯含量的测定
- 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- 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 22500 动植物油脂 紫外吸光度的测定
- GB/T 22501 动植物油脂 橄榄油中蜡含量的测定 气相色谱法
- GB/T 25223 动植物油脂 甾醇组成和甾醇总量的测定 气相色谱法
- GB/T 25224.2 动植物油脂 植物油中豆甾二烯的测定 第2部分：高效液相色谱法
- GB/T 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、镍含量的测定 石墨炉原子吸收法
- GB/T 37512 粮油检验 实际与理论 ECN42 甘三酯含量差值的测定
- GB/T 19630 有机产品
- GB/T 20014.2 良好农业规范 第2部分 农场基础控制点与符合性规范
- GB/T 20014.3 良好农业规范 第3部分 作物基础控制点与符合性规范
- GB/T 20014.5 良好农业规范 第5部分 水果和蔬菜控制点与符合性规范
- GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准
- GB 3095-2012 环境空气质量标准
- GB 5084-2021 农业灌溉水质标准
- GB 15618-2018 土壤环境质量 农业地土壤污染风险管控标准
- COI/T.20/Doc.No 5 油样品评玻璃杯 (Glass 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 olive by gas-liquid chromatography)

COI/T. 20/Doc.No 15 橄榄油感官品评分析方法 (Sensory analysis of olive oil-method for the organoleptic assessment of virgin olive oil)

COI/T. 20/Doc.No 20 实际与理论 ECN42 甘油三酸酯成分含量的最大差值的测定 (Determination of the difference between actual and theoretical content of triacylglycerols with ECN42)

COI/T. 20/Doc.No 23 2-棕榈酸单甘油酯含量的测定 (Determination of the percentage of 2-glyceryl monopalmitate)

COI/T. 20/Doc.No 26 甾醇、三萜烯二醇及脂肪醇的组成与含量的测定 气相色谱法 (Determination of the composition and content of sterols, triterpenic dialcohols and aliphatic alcohols by capillary column gas chromatography)

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 ethyl esters by capillary gas chromatography)

COI/T. 20/Doc.no4/Rev.1 橄榄油感官分析标准/感官分析: 通用基础词汇 (Sensory analysis of olive oil/Standard/Sensory analysis: general basic vocabulary)

COI/T. 20/Doc.no6/Rev.1 橄榄油感官分析标准/实验室安装指南 (Sensory analysis of olive oil/Standard/Guide for the installation of a test room)

COI/T. 20/Doc.no14/Rev.5 橄榄油感官分析标准/初榨橄榄油品鉴员的挑选、培训和质量控制指南—品鉴员、评价小组组长和培训师的资格 (Sensory analysis of olive oil/Standard/Guide for the selection, training and quality control of virgin olive oil tasters—Qualifications of tasters, panel leaders and trainers)

COI/T. 20/Doc.no15/Rev.10 橄榄油感官分析/初榨橄榄油感官评价方法 (Sensory analysis of olive oil/Method for the organoleptic assessment of virgin olive oil)

Commission Regulation (EU) 2018-290. Amending Regulation (EC) No 1881-2006 as regards maximum levels of glycidyl fatty acid esters in vegetable oils and fats, infant formula, follow-on formula and foods for special medical purposes intended for infants and young children. 缩水甘油脂肪酸酯标准

### 3.术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

##### **橄榄油** olive oil

以油橄榄树 (*Olea europaea* L.) 的鲜果为原料制取的油品

注: 采用溶剂浸提或重酯化工艺获得的油品除外, 不掺杂其他种类的油品。

#### 3.2

##### **初榨橄榄油** virgin olive oil

采用机械压榨、高速离心等物理方法在低于 30℃ 的温度下直接从油橄榄鲜果中制取的无任何添加剂的油品。在榨油过程中仅可采用风洗、水洗、粉碎、融合、离心、倾析或过滤工艺对原料进行处理, 加工过程中温度不高于 30℃, 完全不经过化学处理, 无任何防腐剂和添加剂。

#### 3.2.1

### 特级初榨橄榄油 extra virgin olive oil

橄榄油鲜果经过头道物理冷榨制取的油品。从果实采摘离开树体经过分拣、运输到制成初榨橄榄油必需在 24 小时内完成。其游离脂肪酸含量（以油酸计）为每 100g 油中不超过 0.8g，即其酸值（以氢氧化钾计）小于等于 1.6mg/g，缺陷中位值为 0.0 且果味特征中位值大于 0.0，其他指标符合本标准适用范围的规定。

#### 3.2.2

### 优质初榨橄榄油 excellent virgin olive oil

橄榄油果经过头道物理冷榨制取的油品。从果实采摘离开树体经过分拣、运输到制成初榨橄榄油超 24 小时但小于 48 小时内完成。其游离脂肪酸含量（以油酸计）为每 100g 油中不超过 1.5g，即其酸值（以氢氧化钾计）小于等于 3mg/g，缺陷中位值大于 0.0 但不超过 3.5 且果味特征中位值大于 0.0，其他指标符合本标准适用范围的规定。

#### 3.2.3

### 初榨橄榄灯油 lampante virgin olive oil

橄榄油果经过头道物理冷榨制取的油品。其游离脂肪酸含量（以油酸计）为每 100g 油中超过 1.5g，即其酸值（以氢氧化钾计）大于 3mg/g，缺陷中位值大于 3.5，且其他指标符合本标准适用范围的规定。该油品不能直接食用，主要用于精炼或其他用途。

#### 3.3

### 脂肪酸 fatty acid

脂肪族一元羧酸的总称，通式为 R-COOH。

#### 3.4

### 蜡 wax

高级一元醇与高级脂肪酸合成的酯。

#### 3.5

### 甾醇 sterol

以游离状态或同脂肪酸结合成酯的状态存在于生物体内，含羟基的环戊烷骈全氢菲类化合物的总称。

#### 3.6

### 酸值 acid value

中和 1g 油脂中所含游离脂肪酸需要的氢氧化钾 mg 数。

#### 3.7

### 酸度 acidity

每100g油脂中游离脂肪酸的含量。

#### 3.8

### 过氧化值 peroxide value

1kg 油脂中过氧化物的毫摩尔数。

#### 3.9

### 紫外吸光度 ultraviolet absorbency

在特定的紫外波长下样品的吸光度。

#### 3.10

**ΔE 值 delta E**

在特定的紫外波长下, 样品吸光度的变异值。

## 3.11

**水分及挥发物 moisture and volatile matter**

在一定温度条件下, 油脂中所含的微量水分和挥发物。

## 3.12

**不溶性杂质 insoluble impurity**

油脂中不溶于石油醚等有机溶剂的物质。

## 3.13

**溶剂残留量 residual solvent content in oil**

1kg 油脂中残留的溶剂毫克数。

## 3.14

**脂肪酸乙酯 fatty acid ethyl esters;FAEEs**

高级脂肪酸与乙醇合成的脂。

## 3.15

**感官分析 sensory analysis**

经过专门选拔和训练的品油师通过感觉器官对产品的特性进行检验。

## 3.16

**负面特性 negative attributes**3.16.1 **陈腐的霉味/泥土沉淀物味 fusty/muddy sediment**

从堆积或储存过程中发生强烈厌氧发酵的橄榄果中制取的橄榄油, 或与地下油罐和油桶中的沉淀物接触并发生强烈厌氧发酵的橄榄油的特征风味。

3.16.2 **潮湿的霉味/潮湿味/泥土味 musty/humid earthy**

橄榄果在潮湿环境下储存多天产生大量真菌和酵母, 或是收获时没有将橄榄果上的泥土和灰尘清洗干净, 从而产生的特征风味。

3.16.3 **酒味/醋味 winey/vinegary**

橄榄油让人联想到红酒或醋的特征风味。

3.16.4 **酸味/酸腐味 acid/sour**

橄榄果经过有氧发酵, 或是垫子碾压后橄榄浆没有清洗干净, 导致产生乙酸、乙酸乙酯和乙醇, 最终形成的味道。

3.16.5 **哈喇味/腐臭味/馊味 rancid**

橄榄油经过强烈的氧化过程而产生的味道。

3.16.6 **冻橄榄味(湿木材味) frostbitten olives(wet wood)**

从树上已受霜冻的橄榄果中制取的橄榄油的特征风味。

## 3.17

**正面特性 positive attributes**

### 3.17.1 果味 **fruity**

果味是橄榄油的一组嗅觉特征，与品种有关，来源于完好、新鲜的油橄榄果实，有青果味和熟果味之分。可直接和/或通过鼻子后部感知。

### 3.17.2 苦味 **bitter**

从青橄榄或正在变色的橄榄果中获得的橄榄油的主要味觉特征。苦味的感知区域在舌头“V”型区域的轮廓味蕾上。

### 3.17.3 辛辣味 **pungent**

从未成熟的橄榄果中制取的橄榄油的触觉特征。辛辣味的感知区域是整个口腔，特别是在喉咙处。

## 3.18

### 果味特征中位值 **median of the fruity attribute**

感官判别过程中，果味值排列在所有数据中间的数值。如果数集的个数为奇数，则中间的数值为中位值，如果数集的个数为偶数，则中间两个数的数值平均值为中位值。

## 3.19

### 缺陷 **defect**

干枯的、虫食的、经过长期厌氧发酵、混合泥土或没有清洗、盐水保存等的油橄榄果实制取的橄榄油的非正常味觉、嗅觉；或油橄榄果实在粉碎、混合、压榨或存储过程中与金属表面长期接触的滋味、经过氧化处理的橄榄油的滋味。

## 3.20

### 缺陷中位值 **median of defect**

感官判别过程中，主要负面特征值排列在所有数据中间的数值。如果数集的个数为奇数，则中间的数值为中位值，如果数集的个数为偶数，则中间两个数的数值平均值为中位值。

## 4.分类

初榨橄榄油依据理化指标和感官评价分为：

- (a) 特级初榨橄榄油 (**extra virgin olive oil**)
- (b) 优质初榨橄榄油 (**excellent virgin olive oil**)
- (c) 初榨橄榄灯油 (**lampante virgin olive oil**)。

## 5.技术质量要求

### 5.1 特征指标

用于初榨橄榄油及非橄榄油的真实性判定。

#### 5.1.1 脂肪酸组成见表1

表1 初榨橄榄油脂肪酸组成

名 称	含 量 (%)
豆蔻酸 (C14: 0)	≤0.05
棕榈酸 (C16:0)	7.50~20.00

棕榈一烯酸 (C16:1)	0.30~3.50
十七烷酸 (C17:0)	≤0.40
十七碳一烯酸 (C17:1)	≤0.60
硬脂酸 (C18:0)	0.5~5.0
油酸 (C18:1)	55.00~83.00
亚油酸 (C18 : 2)	2.50~21.00
亚麻酸 (C18 : 3)	≤1.00
花生酸 (C20:0)	≤0.60
花生一烯酸 (C20 : 1)	≤0.50
山嵛酸 (C22 : 0)	≤0.2 <sup>a</sup>
二十四烷酸 (C24 : 0)	≤0.2
<sup>a</sup> 油橄榄果渣油中山嵛酸含量应≤0.3%。	

### 5.1.2 反式脂肪酸量见表 2

表 2 初榨橄榄油反式脂肪酸量

反式脂肪酸种类	特级初榨橄榄油	优质初榨橄榄油	初榨橄榄灯油
C18: 1T	≤0.05	≤0.05	≤0.10
C18: 2T+C18: 3T	≤0.05	≤0.05	≤0.10

### 5.1.3 甾醇和三萜烯二醇（高根二醇和熊果醇）组成

#### 5.1.3.1 无甲基甾醇组成见表 3

表 3 初榨橄榄油无甲基甾醇组成

项 目	占甾醇总含量的百分数 (%)
菜籽甾醇	≤0.1

胆甾醇	≤0.5
菜油甾醇 <sup>a</sup>	≤4.5
豆甾醇	<菜油甾醇
δ-7-豆甾烯醇 <sup>a</sup>	≤0.8
β-谷甾醇+ δ-5-燕麦甾烯醇+ δ-5-23-豆甾二烯醇+赤桐甾醇+ 谷甾烷醇+ δ-5-24-豆甾二烯醇的总和	≥93.0
<sup>a</sup> 见附录 A	

5.1.3.2 甾醇总含量见表 4

表 4 初榨橄榄油甾醇总含量

产品名称	甾醇含量(mg/kg)
初榨橄榄油	≥1000

5.1.3.3 高根二醇和熊果醇含量见表5

表 5 初榨橄榄油高根二醇和熊果醇含量

产品名称	占甾醇总含量的百分数(%)
初榨橄榄油	≤4.5

5.1.3.4 蜡含量见表5

表 6 初榨橄榄油蜡含量

产品名称	蜡含量(mg/kg)	
	C42+C44+C46	C40+C42+C44+C46
特级初榨橄榄油	≤150	—
优质初榨橄榄油	≤150	—
初榨橄榄灯油	—	≤300 <sup>a</sup>
<sup>a</sup> 当橄榄油的蜡含量在 300mg/kg 和 350mg/kg 之间时,如果总脂肪醇含量 < 350mg/kg 或红莓二醇+山楂醇含量 < 3.5%, 则认为该样品是新鲜的初榨橄榄油。		

5.1.4 其它特征指标见表 7

表 7 其它特征指标

名称	含量
----	----

	特级初榨橄榄油	优质初榨橄榄	初榨橄榄灯油
实际和理论 ECN 42 甘油三酯含量差值的绝对值/%	≤0.20	≤0.2	≤0.30
豆甾二烯含量 (mg/kg)	≤0.05	≤0.05	≤0.50
缩水甘油酯 (GEs) *	≤1000 μg/kg		
*注：欧盟 (EU) 2018/290 号法规规定。			

## 5.2 质量指标

初榨橄榄油的质量指标见表 8

表 8 初榨橄榄油质量指标

项 目	质量指标			
	特级初榨橄榄油	优质初榨橄榄油	初榨橄榄灯油	
<b>5.2.1 感官特征</b> (气味和滋味)	具有橄榄油固有的果香味、苦味和辛辣味		—	
缺陷中位值 <sup>a</sup> (Me)	Me=0.0	0 < Me ≤ 3.5	Me > 3.5	
果味特征中位值 <sup>b</sup> (Me)	Me > 0.0	Me > 0.0	—	
透明度 (20℃, 24h)	清澈		—	
<b>5.2.2 酸值</b> (以氢氧化钾计) / (mg/g)	≤1.6	≤3.0	>3.0	
游离酸度 <sup>c</sup> (以油酸计) (g/100g)	≤0.8	≤1.5	>1.5	
<b>5.2.3 过氧化值</b> (g/100g)	≤0.25			
氧化值的含量 <sup>d</sup> (meq/kg)	≤20.0			
<b>5.2.4 紫外吸光度</b> (E <sup>1%</sup> <sub>1cm</sub> )	270nm <sup>e</sup> (环己烷) / 268nm (异辛烷)	≤0.22	≤0.25	—
	ΔE <sup>f</sup>	≤0.01	≤0.01	—
	232nm <sup>g</sup>	≤2.50 <sup>h</sup>	≤2.60 <sup>i</sup>	—
<b>5.2.5 水分及挥发物</b> (%)	≤0.2	≤0.2	≤0.3	
<b>5.2.6 不溶性杂质</b> (%)	≤0.10	≤0.10	≤0.20	
<b>5.2.7 金属含量</b> (mg/kg)	铁	≤3.0	≤3.0	≤3.0
	铜	≤0.1	≤0.1	≤0.1
<b>5.2.8 脂肪酸乙酯 (FAEEs) (mg/kg)</b>	≤35			
<b>5.2.9 酚类含量</b>	(另行规定)	(另行规定)	—	
<b>5.2.10 食品添加剂</b>	不得检出			
<b>5.2.11 污染物</b>	重金属	铅 (Pb)	≤0.1	≤0.1
	(mg/kg)	砷 (As)	≤0.1	≤0.1
	农药残留	小于食品法典规定的最大残留限量		

	卤化溶剂 残留量 (mg/kg)	单种溶剂	≤0.1	≤0.1	≤0.1
		溶剂总和	≤0.2	≤0.2	≤0.2

注:

“—”者表示不做强制要求。  
黑体部分为强制检测指标。

说明:

a 国际橄榄油理事会设定的判定初榨橄榄油级别的缺陷中位值指标,通过品油师团队按 COI/T.20 第 15 号文件第 10 版《橄榄油感官分析/初榨橄榄油感官评价方法》获得。

b 国际橄榄油理事会设定的判定初榨橄榄油级别的缺陷中位值指标,通过品油师团队按 COI/T.20 第 15 号文件第 10 版《橄榄油感官分析/初榨橄榄油感官评价方法》获得。

c 国际橄榄油理事会及欧盟设定的判定初榨橄榄油级别的指标。

d 国际橄榄油理事会及欧盟设定的指标

e 采用异辛烷作为溶剂时,测定 268nm 处紫外吸光度;采用环己烷作为溶剂时,测定 270nm 处紫外吸光度。

f  $\Delta E = E_m - \frac{(E_{m-4}) + (E_{m+4})}{2}$  ( $E_{m-4}$  和  $E_{m+4}$  是指在该波长加 4 或减 4 时的比消光系数。)

g 国际橄榄油理事会及欧盟设定的指标,此定义仅供商业用途的可选项。

h 国际橄榄油理事会及欧盟设定的指标,此定义仅供商业用途的可选项。当向最终消费者销售橄榄油时,零售销售国的商业合作伙伴可能要求遵守这些限制。

i 国际橄榄油理事会及欧盟设定的指标,此定义仅供商业用途的可选项。当向最终消费者销售橄榄油时,零售销售国的商业合作伙伴可能要求遵守这些限制。

## 6 生产

### 6.1 产地环境

油橄榄树果实产地环境质量符合以下要求:

- 土壤环境质量符合 GB15618 标准要求;
- 农田灌溉用水水质符合 GB5084 要求;
- 环境空气质量符合 GB3095 二级标准要求;
- 种植、加工基地应远离工矿区,避开已知和潜在污染源。

### 6.2 生产标准

油橄榄树果实生产过程应满足良好农业规范认证或绿色食品认证或有机产品认证(含转换)的要求。

## 7 加工

### 7.1 生产环境

加工厂及周边环境应符合 GB14881 的要求,具备满足生产、生活及发展规划所必须的基础设施。

### 7.2 生产条件

应配备适宜的加工和贮存场所及设备设施,并合理布局。

### 7.3 食品原料

所有初榨橄榄油原料(油橄榄果)均应来自于经过良好农业规范认证或绿色食品认证或有机产品认证(含转换)的原料生产基地。

### 7.4 生产工艺

7.4.1 采用机械压榨或高速离心等物理方式直接从油橄榄树所结的果实中制取的油品。在榨油过程中温度等外界因素不应引起油脂成分的改变。仅可采用清洗、粉碎、融合、离心、倾析或过滤工艺对原料进行处理,加工过程中完全不经过化学处理,无任何防腐剂和添加剂。

7.4.2 加工用水应符合GB5749的规定。

## 7.5 有害生物防治

7.5.1 应优先使用声、光、电等物理措施及农艺措施防治有害生物。

7.5.2 应使用相关部门批准的生物农药或低毒、低残留农药。

## 8 食品安全要求

8.1 应符合 GB 2716 和国家有关的规定。

8.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

8.3 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

8.4 农药残留限量应符合 GB 2763 及相关规定。

8.5 食品添加剂: 特级初榨橄榄、优质初榨橄榄油在加工及灌装过程中不得添加任何香精、香料及染色剂、防腐剂。但允许在加工、自然沉淀、过滤、储存和灌装中加入氮气和氩气等惰性气体。

8.6 真实性要求: 特级初榨橄榄、优质初榨橄榄油不得掺混初榨橄榄灯油、精炼橄榄油和果渣油,更不能掺杂其它食用油和非食用油。

## 9 检验方法

9.1 感官分析检验:按 COI/T.20/Doc.No 4、5、6、14、15 执行。

9.2 色泽检验:按 GB/T 5009.37 执行

9.3 水分及挥发物含量检验:按 GB 5009.236 执行。

9.4 不溶性杂质含量检验:按 GB/T 15688 执行。

9.5 酸价检验:按 GB5009.229 执行。

9.6 过氧化值检验:按 GB5009.227 执行。

9.7 脂肪酸组成检验:按 GB5009.168 执行。

9.8 紫外吸光度、 $\Delta E$  值检验:按 GB/T 22500 执行。

9.9 反式脂肪酸检验:按 GB 5009.257 执行。

9.10 甾醇组成及甾醇总量的检验:按 GB/T 25223 执行。

9.11 豆甾二烯的检验:按 GB/T 25224.2 执行。

9.12 实际与理论 ECN42 甘油三酯含量差值检验:按 GB/T37512 执行。

9.13 高根二醇和熊果醇含量检验:按 COI/T.20/Doc.No 26 执行。

9.14 脂肪酸乙酯检验:按 COI/T.20/Doc.No 28/Rev.2 执行。

9.15 蜡含量的检验:按 GB/T 22501 执行。

9.16 溶剂残留量检验:按 GB 5009.262 执行。

9.17 铜含量检验:按 GB/T 31576 执行。

9.18 铁含量检验:按 GB/T 31576 执行。

9.19 卤化溶剂的检验:按 COI/T20/Doc.No 8 执行。

9.20 卫生指标检测按照 GB/T5009.37 执行。

## 10 检验规则

### 10.1 抽样

抽样方法按照 GB/T 5524 的要求执行。

## 10.2 出厂检验

10.2.1 应逐批检验，并出具检验报告。

10.2.2 按表 7 规定的项目检验，铁和铜可以根据实际情况进行抽检，每年不低于 2 次。

10.2.3 有专业的感官指标评价人员对感官指标进行评价。建立由 8-12 人组成的感官品鉴小组，或委托具备橄榄油品油师资质的机构进行感官品鉴，对橄榄油的正面特征和负面特征做出评价，以确定橄榄油的质量及等级）

## 10.3 型式检验

10.3.1 当原料、设备、工艺有较大变化或监督管理部门提出要求时，均应进行型式检验。

10.3.2 按第 5 章的规定检验。当检测结果与第 5 章的规定不符合时，可用生产该批产品的橄榄果实原料进行检验，佐证。

## 10.4 判定规则

### 10.4.1 缺陷产品判定

产品如不符合本标准技术质量要求，应记作缺陷产品。缺陷分类见表 9。

表 9 产品缺陷分类

类别	项目
严重缺陷	食用初榨橄榄油中存在如下一种情况即视为严重缺陷： 脂肪酸组分及含量不符合标准； 反式脂肪酸超标； 酸值>2.0； 过氧化值>10mmol/kg； 紫外线吸光度 270nm>0.22； 有严重的异味、蛤味； 掺杂其他油类
一般缺陷	食用初榨橄榄油中存在如下一种情况即视为一般缺陷： 水分及挥发物含量超过本标准表 8 第 5.2.5 条中规定； 杂质含量超过本标准表 8 第 5.2.6 条中规定； 净重量少于标明重量的 99.5%； 标签不符合本标准 11 条的规定； 外包装不符合本标准 12 条中规定

### 10.4.2 不合格产品判定

10.4.2.1 产品未按第 4 章的规定标注产品分类名称时，按不合格判定。

10.4.2.2 产品经检验，不符合表 8 规定时，判定为不符合该等级的产品。

10.4.2.3 产品的反式脂肪酸含量未标识时，判定为不合格产品。

## 11 标签和标识

11.1 应符合 GB7718 和 GB 28050 的要求。

11.2 产品名称应按第 4 章分类要求的产品名称规范标注：

- (a) 特级初榨橄榄油 (extra virgin olive oil)
- (b) 优质初榨橄榄油 (excellent virgin olive oil)

11.3 初榨橄榄油应标示油橄榄果实的采收年份和月份。

11.4 进口分装产品除了标注果实采收年份及月份、生产日期外，还应标注原产地（国）、分装地（国）、出口地（国）及分装日期。

11.5 各等级初榨橄榄油均应标示保质期（以生产日期为保质期起点日期）。

11.6 应标注反式脂肪酸含量。

11.7 应注明净含量（ml、L）。

11.8 应注明营养成分表。

11.9 应注明生产许可证号、产品执行标准，批次号、生产商、包装商、分销商、出口商、进口商、销售商的名称及地址、条形码或二维码。

11.10 按照对应的特级初榨橄榄油加贴特级初榨橄榄油防伪溯源标识。

## 12 包装、储存、运输和销售

### 12.1 包装

a) 应符合 GB/T 17374 及国家的有关规定和要求。

b) 零售的初榨橄榄油容器应采用避光的暗色玻璃瓶和有食品级树脂涂层的马口铁桶，容器容量不超过 5L。

c) 盛放橄榄油的容器必须专用。容器内外洁净、干燥、密封，不得泄漏、外渗、有油渍，符合卫生要求。

d) 包装计量要精准，重量及体积误差 $\Delta \leq \pm 1\%$ 。

### 12.2 储存

初榨橄榄油应存放在卫生、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，存储室温及罐温应保持在 8℃-19℃。

橄榄油储存罐应用食品级不锈钢（304、306）立式锥形沉淀罐。要定期清除在沉降过程中底部的油脚，定期检验油的酸值和过氧化值，以保持油品质量。

如果产品有效期限依赖于某些特殊条件，应在标签上注明。

### 12.3 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。散装运输应使用专用罐车，保持车辆及油罐内外的清洁、卫生。不得使用装运过非食品物质及有毒、有害物质的罐车。

### 12.4 销售

预包装的初榨橄榄油在零售终端不得脱离原包装散装销售。

## 13 产品追溯

建立且实施可追溯体系，能够涵盖生产与加工、贸易环节信息，保持记录。

## 14 记录和文件管理

认证委托方应建立文件化的管理体系并保持相应记录，确保产品生产、加工过程可追溯。记录保存时间不应少于 3 年。管理体系文件应包括但不限于：

- a) 操作规程文件，确保操作人员在需要时可以获得文件的有效版本；
- b) 地图，包括位置图、布局图等，充分反映生产场所及周边情况；
- c) 相应的生产、加工、管理记录。

附录 A  
(规范性附录)  
推荐判定

附录 A  
(规范性)  
橄榄油和油橄榄果渣油中无甲基甾醇组成补充判定规则

A.1 菜油甾醇

当  $4.0\% < \text{菜油甾醇含量} \leq 4.5\%$ , 豆甾醇和  $\delta$ -7-豆甾烯醇的含量符合图 A.1 要求, 其他指标均符合本文件中相关指标规定的限量值时, 判定为特级初榨橄榄油或优质初榨橄榄油。



图 A.1

A.2  $\delta$ -7-豆甾烯醇

A.2.1 当  $0.5\% < \delta$ -7-豆甾烯醇  $\leq 0.8\%$  时, 相关指标符合图 A.2 要求, 其他指标均符合本文件中相关指标规定的限量值时, 判定为特级初榨橄榄油或优质初榨橄榄油。

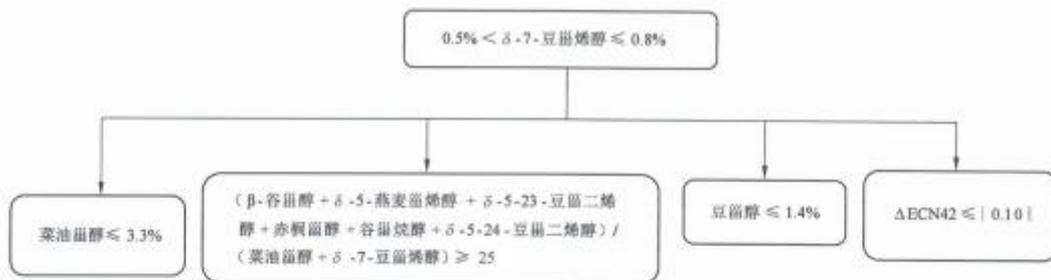


图 A.2

A.2.2 当  $0.5\% < \delta$ -7-豆甾烯醇  $\leq 0.7\%$  时, 相关指标应符合图 A.3 要求, 其他指标均符合本文件中相关指标规定的限量值时, 判定为粗提油橄榄果渣油或精炼油橄榄果渣油。

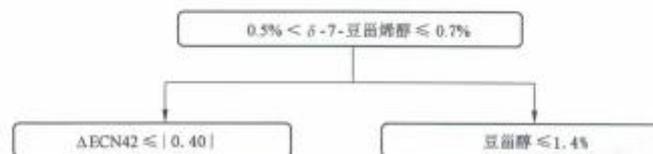


图 A.3

附录 B  
(规范性附录)  
推荐判定

**初榨橄榄油感官评定表**  
**PROFILE SHEET FOR VIRGIN OLIVE OIL**

**INTENSITY OF PERCEPTION OF DEFECTS**  
缺陷的感知强度

捂霉味/沉积物味道 <b>Fusty/muddy sediment</b>	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
潮霉的/潮湿/泥土味道 <b>Musty/humid/earthy</b>	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
酒酸/醋酸 <b>Winey/vinegary acid/sour 酸/酸味</b>	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
Frostbitten olives (wet wood) 霜打或冻橄榄果 潮湿木头味道	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
哈喇味, 馊 <b>Rancid</b>	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
其他缺陷属性 <b>Other negative attributes:</b>	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

其他缺陷选择  
Descriptor:

<input type="checkbox"/> Metallic 金属	<input type="checkbox"/> Dry hay 干草料	<input type="checkbox"/> Grubby 虫咬	<input type="checkbox"/> Rough 粗糙
<input type="checkbox"/> Brine 盐腌制	<input type="checkbox"/> Heated or burnt 加热或烧焦	<input type="checkbox"/> Vegetable water 蔬菜水	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Esparto 草席	<input type="checkbox"/> Cucumber 黄瓜	<input type="checkbox"/> Greasy 油垢味	<input type="checkbox"/>

**INTENSITY OF PERCEPTION OF POSITIVE ATTRIBUTES**  
正面感知的强度

果香味 <b>Fruity</b>	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
苦味 <b>Bitter</b>	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
辛辣味 <b>Pungent</b>	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Green  Ripe   
绿色果味 成熟果味

品油师名字  
**Name of taster:** 31

品油师编号  
**Taster code:**

样品编号  
**Sample code:**

签字  
**Signature:** Dongyue

日期  
**Date:**

评价  
**Comments:**

---



---

---

## 参 考 文 献

- [1]中华人民共和国国家标准 GB23347-2021, 橄榄油、油橄榄果渣油;
- [2] CODEX STAN 33- 1981 (Revisions in 1989 ,2003.2015.2017, Amendment in 2009 ,2013,2015) ;Codex standard for olive oils and olive pomace oils;
- [3] European Communities comments on Codex circulation letter CI 2002/ 49 FO: Draft revised standard for olive oils and olive pomace oils;
- [4] COI/T.15/NC No 3/Rev. 15 2019: Trade standard applying to olive oils and olive-pomace oils。
- [5] COI/T.15/NC No 3/Rev. 12 June 2018: Trade standard applying to olive oils and olive pomace oils。
- [6] International agreement on olive oil and table olives ,2005
- [7] COI/T.20/Doc. No 1-35/Rev.1-2;
- [8] Commission Regulation (EEC) No 2568/91: On the characteristics of olive oil an olive-residue oil and on the relevant methods of analysis;
- [9] COI/T.33-2/Doc.no.4 2006: Quality management guide for the olive oil industry: Packing plants;
- [10] COI/T.33/Doc.no.2-4 2006: Quality management guide for the olive oil industry: Olive oil mills;
- [11] COI/OH/Doc.No 1 November 2011: Guide for the determination of the characteristics of oil-olives
-