

ICS 67.200.10  
CCS X 14



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 23347—2021

代替 GB/T 23347—2009

---

## 橄榄油、油橄榄果渣油

Olive oil and olive-pomace oil

2021-10-11 发布

2022-05-01 实施

---

国家市场监督管理总局  
国家标准化管理委员会 发布

中 华 人 民 共 和 国  
国 家 标 准  
橄 榄 油 、 油 橄 榄 果 渣 油  
GB/T 23347—2021

\*

中国标准出版社出版发行  
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)  
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址: [www.spc.org.cn](http://www.spc.org.cn)

服务热线: 400-168-0010

2021年10月第一版

\*

书号: 155066·1-68782

版权专有 侵权必究

## 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。

本文件代替 GB/T 23347—2009《橄榄油、油橄榄果渣油》，与 GB/T 23347—2009 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了有关术语和定义(见 3.1.1、3.1.2、3.1.3, 2009 年版的 3.1.1、3.1.2、3.1.3)；
- 删除了部分术语和定义(见 2009 年版的 3.1.1.1~3.1.1.3、3.3、3.8)；
- 删除了技术质量要求中不皂化物指标、甘三酯-2 位的饱和脂肪酸(棕榈酸和硬脂酸的总和)含量(见 2009 年版的 5.1.3、5.1.8)和真实性要求(见 2009 年版的 5.4)；
- 更改了橄榄油和油橄榄果渣油部分脂肪酸组成的范围(见表 1, 2009 年版的表 1)；
- 更改了初榨橄榄灯油、混合橄榄油、粗提油橄榄果渣油反式脂肪酸的限量(见表 2, 2009 年版的表 2)；
- 增加了油橄榄果渣油高根二醇和熊果醇的限量(见表 5)；
- 更改了蜡含量、实际和理论 ECN 42 甘三酯含量差值的限量(见表 6、表 7, 2009 年版的表 7、表 8)；
- 更改了初榨橄榄油豆甾二烯的限量(见表 8, 2009 年版的 5.1.7)；
- 增加了脂肪酸乙酯含量指标限量(见表 9)；
- 更改了质量指标中缺陷中位值、酸价、紫外吸光度和过氧化值的范围(见表 9、表 10, 2009 年版的表 10、表 11)；
- 更改了型式检验(见 8.3.2, 2009 年版的 7.3.2)；
- 更改了判断规则(见 8.4, 2009 年版的 7.4)；
- 更改了标签要求(见第 9 章, 2009 年版的第 8 章)；
- 更改了运输要求(见 10.3, 2009 年版的 9.3)；
- 增加了销售要求(见 10.4)；
- 增加了橄榄油和油橄榄果渣油中无甲基甾醇组成补充判定规则(见附录 A)。

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、中欧天然食品股份有限公司、甘肃省陇南市武都区油橄榄产业开发办公室、中粮食品营销有限公司、陇南市祥宇油橄榄开发有限责任公司、四川天源油橄榄有限公司、贵州省粮油产品质量监督检验站、北京市品利食品有限公司、湖北鑫榄源油橄榄科技有限公司、中纺粮油进出口有限责任公司。

本文件主要起草人：薛雅琳、徐广超、张蕊、李聚楨、朱琳、李玥、王莉蓉、林劲峰、马鹏飞、陈刚、刘玉红、何世勤、蒋雁、徐松莉、慕容政、朱瑾艳、张东、潘俊升。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2009 年首次发布为 GB 23347—2009, 2017 年标准性质由强制性国家标准调整为推荐性国家标准 GB/T 23347—2009；
- 本次为第一次修订。

# 橄榄油、油橄榄果渣油

## 1 范围

本文件规定了橄榄油、油橄榄果渣油的术语和定义、分类、基本组成、质量要求、检验方法、检验规则、标签、包装、储存、运输和销售等要求。

本文件适用于商品橄榄油、油橄榄果渣油的生产、销售和进出口贸易。

## 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 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 5009.257 食品安全国家标准 食品中反式脂肪酸的测定
- 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 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 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
- 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 oil 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 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)