



中华人民共和国国家标准

GB/T 22478—xxxx
代替 GB/T 22478-2008

葡萄籽油

Grapeseed oil

(征求意见稿)

xxxxx-xx-xx发布

xxxxx-xx-xx实施

国家市场监督管理总局 发布
中国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。

本文件是对GB/T 22478-2008《葡萄籽油》的修订，与GB/T 22478-2008《葡萄籽油》主要技术差异如下：

- 修改了分类和定义等；
- 对部分术语定义进行了修改；
- 对质量要求进行了调整，设置了基本组成和主要物理参数的章节；
- 对质量指标进行了修订；
- 第9章增加了销售要求。

本文件是对GB/T 22478-2009《葡萄籽油》的修订。

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、武汉轻工大学、中粮天海粮油工业（沙湾）有限公司、北京市粮油质检中心等

本文件起草人：薛雅琳、何东平、段章群、赵华等

本文件所代替标准的历次版本发布情况为：GB/T 22478—2008。

葡萄籽油

1 范围

本文件规定了葡萄籽油的术语和定义、分类、基本组成、质量要求、检验方法、检验规则、标签、包装、贮存、运输和销售等要求。

本文件适用于葡萄籽原油和成品葡萄籽油。葡萄籽原油的质量指标仅适用于原油的贸易。

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 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 5490 粮油检验 一般规则
- 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 植物油脂检验 比重测定法
- 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 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 25223 动植物油脂 甾醇组成和甾醇总量的测定 气相色谱法
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 30354 食用植物油散装运输规范
- GB/T 35877 粮油检验 动植物油脂冷冻试验

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

葡萄籽油 **Grapeseed oil**

以葡萄籽（*Vitis vinifera* L.）为原料经加工制成的油脂。

3.2

葡萄籽原油 **crude Grapeseed oil**

采用压榨、浸出等方式从葡萄籽中获得的油脂，符合本标准原油质量指标和食品安全国家标准，不能直接食用的葡萄籽油。

3.3

成品葡萄籽油 **finished product of Grapeseed oil**

经由葡萄籽或葡萄籽原油加工制成，符合本标准成品油质量指标和食品安全国家标准，可供食用的油脂。

3.3.1

压榨葡萄籽油 **pressing Grapeseed oil**

利用机械压力挤压葡萄籽制取的油脂。

注：采用全部剥壳脱皮、色选的葡萄籽仁，利用机械压力挤压制取的油脂，可称为葡萄籽仁油（Grapeseed kernel oil）

3.3.2

浸出葡萄籽油 **solvent extraction Grapeseed oil**

利用溶剂溶解油脂的特性，从葡萄籽或预榨饼中制取的葡萄籽原油经精炼加工制成符合本标准原油、成品油质量指标的油脂。

3.4

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。

4 分类

葡萄籽油分为葡萄籽原油和成品葡萄籽油两类。

5 质量要求

5.1 基本组成和主要物理参数

葡萄籽油的基本组成和主要物理参数见表1。这些组成和参数表示了葡萄籽油的基本特性，当被用于真实性判定时，仅作参考使用。

表1 葡萄籽油基本组成和主要物理参数

名 称		葡萄籽油
相对密度(d_{20}^{20})		0.920~0.926
脂肪酸组成/%	豆蔻酸 (C14:0)	ND~0.3
	棕榈酸 (C16:0)	5.5~11.0

	棕榈一烯酸 (C16:1)	ND~1.2
	十七烷酸 (C17:0)	ND~0.2
	十七烷一烯酸 (C17:1)	ND~0.1
	硬脂酸 (C18:0)	3.0~6.5
	油酸 (C18:1)	12.0~28.0
	亚油酸 (C18:2)	58.0~78.0
	亚麻酸 (C18:3)	ND~1.0
	花生酸 (C20:0)	ND~1.0
	花生一烯酸 (C20:1)	ND~0.3
	山萘酸 (C22:0)	ND~0.5
	芥酸 (C22:1)	ND~0.3
	木焦油酸 (C24:0)	ND~0.4
注1: 上列指标与国际食品法典委员会标准 CODEX- STAN 210-2009 (2019)《指定的植物油法典标准》的指标一致。		
注2: ND-表示未检出, 定义为 $\leq 0.05\%$ 。		

5.2 总甾醇含量和甾醇成分含量

葡萄籽油总甾醇含量为2000~7000 mg/kg, 葡萄籽油中红二醇含量(高根二醇)应不低于总甾醇含量的2%; 葡萄籽油甾醇成分含量(表示为占总甾醇的百分数)见表2。

表2 葡萄籽油甾醇成分含量

甾醇成分	占总甾醇的百分数
芸苔甾醇	ND-0.2
菜籽甾醇	7.5-14.0
豆甾醇	7.5-12.0
β -谷甾醇	64.0-70.0
δ -5-燕麦甾醇	1.0-3.5
δ -7-谷甾醇	0.5-3.5
δ -7-燕麦甾醇	0.5-1.5
其他	ND-5.1

5.3 葡萄籽原油质量指标见表3。

表3 葡萄籽原油质量指标

项	目	质量指标
气味、滋味		具有葡萄籽原油固有的气味和滋味, 无异味
水分及挥发物含量/ (%)	\leq	0.20
不溶性杂质含量/ (%)	\leq	0.20
酸价 (KOH) / (mg/g)	\leq	4.0
过氧化值/ (g/100g)	\leq	0.25
溶剂残留量/ (mg/kg)	\leq	100

5.4 成品葡萄籽油质量指标见表4。

表4 成品葡萄籽油（包括葡萄籽仁油）质量指标

项 目	质 量 指 标	
	一 级	二 级
色泽	浅黄色、淡绿色或浅黄绿色	
透明度（20℃）	澄清、透明	澄 清
气味、滋味	无异味，口感好	具有葡萄籽油固有气味和滋味，无异味
水分及挥发物含量/（%）	≤ 0.10	0.20
不溶性杂质含量/（%）	≤ 0.05	0.05
酸价/（KOH）/（mg/g）	≤ 1.0	3.0
过氧化值/（g/100g）	≤ 0.25	0.25
加热试验（280℃）	—	无析出物，油色不得变深
含皂量/%	—	0.03
冷冻试验（0℃储藏 5.5h）	澄清、透明	—

5.5 其他

葡萄籽油中不得掺有其他食用油和非食用油；不得添加任何香精香料。

6 检验方法

- 6.1 透明度、气味、滋味检验：按 GB/T 5525 执行。
- 6.2 色泽检验：按 GB/T 5009.37 执行。
- 6.3 相对密度检验：按 GB/T 5526 执行。
- 6.4 水分及挥发物检验：按 GB 5009.236 执行。
- 6.5 不溶性杂质检验：按 GB/T 15688 执行。
- 6.6 酸价检验：按 GB 5009.229 执行。
- 6.7 过氧化值检验：按 GB 5009.227 执行。
- 6.8 加热试验：按 GB/T 5531 执行。
- 6.9 含皂量检验：按 GB/T 5533 执行。
- 6.10 冷冻试验：按 GB/T 35877 执行。
- 6.11 溶剂残留量检验：按 GB 5009.262 执行。
- 6.12 脂肪酸组成检验：按 GB 5009.168 执行。
- 6.13 甾醇组成及甾醇总量检验：按 GB/T 25223 执行。

7 检验规则

7.1 检验一般规则

按照 GB/T 5490 执行。

7.2 抽样

按照 GB/T 5524 执行。

7.3 出厂检验

7.3.1 应逐批检验，并出具检验报告。

7.3.2 按表 3 或表 4 的规定检验。

7.4 型式检验

7.4.1 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。

7.4.2 按第 5 章的规定检验。

7.5 判定规则

7.5.1 产品未标注质量等级时，按不合格判定。

7.5.2 产品经检验，有一项不符合表 3 或表 4 规定值时，判定为不符合该等级的产品。

7.5.3 当检测结果与表 1 的规定不符合时，可用生产该批产品的葡萄籽原料进行检验，佐证。

8 标签标识

8.1 应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求。

8.2 产品名称：根据术语和定义内容标注产品名称。

8.3 应在包装或随行文件上标识加工工艺。

8.4 应标识产品的原产国。

9 包装、储存、运输和销售

9.1 包装

应符合 GB/T 17374 要求。

9.2 储存

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。

如果产品有效期限依赖于某些特殊条件，应在标签上注明。

9.3 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。不得使用装运过有毒、有害物质的车辆。

食用植物油散装运输按照 GB/T 30354 执行。

9.4 销售

预包装的成品葡萄籽油在零售终端不得脱离原包装散装销售。

参考文献

[1] 国际食品法典委员会标准 CODEX-STAN 210-2003 (2005、2011、2013、2015、2017、2019) 《指定的植物油法典标准》。
