

ICS 67.200.10

CCS X14

# 团 体 标 准

T/QSJX 006—2024

## 衢州山茶油

Quzhou Camellia Oil

2024-12-17 发布

衢州市食品科学技术学会

衢州市山茶油质量安全协会

2025-01-17 实施

发布

## 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。

本文件制定的主要参照依据为GB/T 11765《油茶籽油》、GB 2716《食品安全国家标准 植物油》。本文件由衢州市食品科学技术学会、衢州市山茶油质量安全协会提出并归口。

本文件供本协会会员自愿采用，非本协会的茶州市山茶油生产企业需要采用本文件的需向本协会提交书面申请，经协会同意后可使用本文件。

本文件起草单位：衢州刘家香食品有限公司、浙江老树根开发股份有限公司、浙江常发粮油食品有限公司、浙江余氏飞龙山茶油有限公司、浙江茶之语科技开发有限公司、衢州市食品药品检验研究院、衢州学院、衢州职业技术学院、常山县油茶产业发展中心、浙江省山茶油及食用植物油质量检验中心、衢州国丰油脂有限公司、衢州市红花林农业开发有限公司、常山东茶茶业科技有限公司、衢州三衢味品牌发展有限公司、衢州乐来购企业管理有限公司、衢州菜蓝子食品有限公司、常山斯帝油茶开发有限公司、常山富而康山茶油有限公司。

本文件主要起草人：祝华明、刘京伟、余洪明、蒋志林、施堂红、何承斌、吴飞、王胜、占立明、邹国健。

本文件为首次发布。

# 引 言

## 0.1 编制背景与目的

本文件的编制旨在为衢州山茶油技术/产品提供一套科学、合理、可操作的标准，以促进该领域的健康发展。

## 0.2 技术内容特殊信息或说明

本文件重点对衢州山茶油的技术/产品进行了规范，包括但不限于衢州山茶油的分类、技术要求、生产加工过程要求、试验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存要求等内容。在编制过程中，我们充分考虑了当前技术发展水平、科技成果的转化、市场需求以及未来发展趋势，以确保标准的先进性和适用性。

## 0.3 专利信息

本文件的发布机构提请注意，符合本文件时，可能涉及到3.1条、5.4条与内容“营养物质含量高的山茶油精制方法”相关的专利的使用；可能涉及5.1条与内容“一种油脂精炼过程中的节能减耗设备”、“一种茶籽烘干机”、“一种茶籽除杂烘干一体机”、“一种茶籽烘干机的烘干方法”、“一种环保型无尘茶籽除杂装置”、“一种茶籽除杂用水力除杂系统”、“一种低温制备茶油工艺中的前处理温度场的自动测控装置”、“一种回收油籽的压榨装置”相关的发明专利的使用；可能涉及3.1条、5.5条与内容“一种降低山茶油中氯丙醇酯的精炼工艺”相关的发明专利的使用。

本文件的发布机构对于专利的真实性、有效性和范围无任何立场。

专利权利人已向本文件的发布机构承诺，愿意同任何申请人在合理且无歧视的条款和条件下，就专利授权许可进行谈判。专利权利人的声明已在本文件的发布机构备案。相关信息可以通过以下联系方式获得：

专利权利人，常山富尔康山茶油有限公司内，联系人，蒋志林，联系方式：13362025580；专利权利人，衢州市红花林农业开发有限公司内或浙江老树根油茶开发股份有限公司，联系人，余洪明，联系方式：13732500268；专利权利人，衢州市食品科学技术学会，联系人，祝华明，联系方式，18057067170；专利权利人，衢州刘家香食品有限公司，联系人，刘京伟，联系方式：13957010881。

请注意除上述专利外本文件的某些内容仍可能涉及专利，本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

# 衢州山茶油

## 1 范围

本文件规定了衢州山茶油的分类、技术要求、生产加工过程要求、试验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存要求。

本文件适用于衢州山茶油的生产及销售。

## 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（包括所有修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 5009.168 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定
- GB/T 5524 动植物油脂 扦样
- GB/T 5539-2008 粮油检验 油脂定性试验
- 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/T 11765 油茶籽油
- 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 37917 油茶籽
- GB 44917 食用植物油散装运输卫生要求
- LY/T 3355 油茶
- LS/T 6120 粮油检验 植物油中角鲨烯的测定 气相色谱法
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令 第102号（2007）《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）《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

## 3 术语和定义

GB/T 11765 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

衢州山茶油 Quzhou Camellia Oil

以浙西地区或毗邻区域种植的山茶籽为原料，经压榨，通过适度精炼后制成的可食用的山茶油。

## 4 分类

衢州山茶油分为特级、优级和普通级。

## 5 技术要求

### 5.1 原辅料要求

5.1.1 衢州山茶油的原料山茶籽产自浙西地区或毗邻区域，须适时采收。原料的处理按照 LY/T 3355 的要求执行。山茶籽质量应符合 GB/T 37917 的规定。如采购压榨山茶油原油作为原料的，应符合 GB/T 11765 原油质量指标要求。

5.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

5.1.3 加工助剂应符合相应食品安全国家标准的规定。

### 5.2 衢州山茶油主要脂肪酸组成

衢州山茶油主要脂肪酸组成见表1。

表1 主要脂肪酸组成

项 目	指 标
主要脂肪酸组成/%	
棕榈酸 (C16: 0)	7.5~11.0
棕榈一烯酸 (C16: 1) ≤	0.2
硬脂酸 (C18: 0)	0.5~2.5
油酸 (C18: 1)	74.0~84.0
亚油酸 (C18: 2)	7.0~14.0
亚麻酸 (C18: 3) ≤	1.4
芥酸 (C22: 1) ≤	0.5

这些组成和参数表示了衢州山茶油的基本特征，当被用于真实性判定时，仅作参考使用。

### 5.3 质量指标

衢州山茶油质量指标见表2。

表2 质量指标

项 目	特级	优级	普通级
色泽	淡黄色至黄色	淡黄色至黄色	淡黄色至棕色
气味、滋味	具有衢州山茶油固有的 气味和滋味，无异味，口 感好	具有衢州山茶油固有 的气味、滋味，无异味， 口感较好	具有衢州山茶油固有的 气味、滋味，无异味
透明度 (20℃)	澄清、透明	澄清	微浊、允许瓶底有微量聚
水分及挥发物/ (%) ≤	0.05	0.10	0.20
不溶性杂质/ (%) ≤	0.05		
酸价 (以 KOH 计) / (mg/g) ≤	1.0	2.0	3.0
过氧化值/ (g/100g) ≤	0.15	0.20	0.25
溶剂残留量 (mg/kg)	压榨油溶剂残留量不得检出(检出值小于 10 mg/kg 时，视为未检出)。		

### 5.4 营养伴随物声称指标

营养伴随物声称指标应符合表3的规定。

表3 营养伴随物声称指标

项 目	指标		
	特级	优级	普通级

甾醇总量/ (mg/kg) * , $\geq$	1000	800	/
角鲨烯/ (mg/kg) * , $\geq$	90	50	/
* 为山茶油中固有, 在产品保质期内, 营养伴随物声称指标不小于指标值80%。			

### 5.5 安全要求

除5.3规定的食品安全指标外, 还应符合GB 2716和法律法规、其他食品安全标准的要求。

### 5.6 其他

不得掺有其他油脂, 不得添加任何香精香料。

### 5.7 净含量

按国家市场监督管理总局令 第70号(2023)《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

## 6 生产加工过程要求

6.1 应符合GB 14881、GB 8955的规定。

6.2 企业应建立食品安全追溯体系。准确记录物料来源、加工过程和产品去向、数量等信息, 确保记录真实、可靠、所有环节可有效追溯。

## 7 试验方法

### 7.1 脂肪酸组成

按GB 5009.168规定的方法执行。

### 7.2 质量及安全指标

按GB/T 11765规定的方法执行。

### 7.3 营养伴随物声称指标

甾醇总量按GB/T 25223规定的方法执行; 角鲨烯按LS/T 6120规定的方法执行。

### 7.4 其他

定性试验参照GB/T 5539-2008中4.14执行, 结合AOCS Official Method Ce 5b-89《Triglycerides in Vegetable Oils by HPLC》方法, 图谱参照取与检验样品品种一致的油料, 提取油脂后作为参比样品进行分析。

### 7.5 净含量

按JJF 1070规定的方法检验。

## 8 检验规则

### 8.1 出厂检验

8.1.1 扦样方法按GB/T 5524的要求执行。

8.1.2 产品出厂需经逐批检验, 合格后方可出厂。

8.1.3 出厂检验项目包括本文件5.3、5.7中的全部项目。

### 8.2 型式检验

8.2.1 正常生产时每半年进行一次型式检验。有下列情况时也应进行型式检验:

- 新产品试制鉴定;
- 正式生产时, 如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量;
- 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时;
- 国家市场监督管理总局提出要求时;
- 当用户对产品质量有较大异议时。

8.2.2 型式检验项目包括本文件中5.2~5.5、5.7的全部项目。

### 8.3 组批

同一批投料、同一班次、同一生产线上生产的同一品种为一批。

#### 8.4 抽样方法和抽样数量

在成品库内以最小包装为单位随机抽样，抽样数量 2 个包装，总量不少于 2L。样品分为两份，一份用于检验，另一份留样备查。

#### 8.5 判定规则

8.5.1 若受检样品项目全部符合本文件要求，判整批产品为合格。

8.5.2 如有一项或一项以上不符合本文件要求，可以在同批产品中抽取两倍量样品进行复验，以复验结果为准；若复验结果仍有指标不符合本文件要求，判整批产品不合格。

8.5.3 当检测结果与表 1 的规定不符合时，可用生产该批产品的山茶籽原料进行检验，佐证。

### 9 标志、标签、包装、运输、贮存

#### 9.1 标志、标签

9.1.1 预包装产品标签应符合 GB 7718 和国家质量监督检验检疫总局令第 102 号和第 123 号《食品标识管理规定》的规定，注明原料原产地（市级），产品营养标签应符合 GB 28050 的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.1.2 包装上应明确标示符合浙食链要求的产品二维码。

#### 9.2 包装

包装应符合 GB/T 17374 的规定，包装材料应符合食品安全国家标准的规定。

#### 9.3 运输

运输产品时应轻装、轻卸，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运输。散装运输应符合 GB 44917 的规定。

#### 9.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风处。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混存。

#### 参考文献：

[1] AOCS Official Method Ce 5b-89 《Triglycerides in Vegetable Oils by HPLC》