

ICS 67.200.10

CCS X 14

T/QSJX

团 体 标 准

T/QSJX 009—2025

开化苏庄山茶油

Kaihua Suzhuang Camellia Oil

2025 - 10 - 23 发布

浙江省食品学会

衢州市食品科学技术学会

2025 - 10 - 30 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。

本文件由衢州市食品科学技术学会提出并归口。

本文件起草单位：浙江余氏飞龙山茶油有限公司、衢州学院、衢州职业技术学院、开化县检验检测研究院、浙江苏庄山茶油专业合作社、开化壹品农业科技有限公司、浙江余氏飞龙油茶科技有限公司、开化县钱江源品牌发展有限公司。

本文件主要起草人：祝华明、孙靖宇、邹国健、兰紫悠、余易成、郭和顺、吴飞、徐清福、余勤明、余樟明、余志明、程永忠。

本文件为首次发布。

引 言

0.1 编制背景与目的

浙江余氏飞龙山茶油有限公司主产国家地理标志产品开化苏庄山茶油，九月初由其牵头向衢州市食品科学技术学会申请制定《开化苏庄山茶油》团体标准，随后衢州市食品科学技术学会组织专家开展该标准的立项评估论证会，评估会专家一致同意《开化苏庄山茶油》团体标准立项的申请，并成立了标准化编制工作小组。开化苏庄山茶油依托当地独特气候与酸性土壤，选用优质油茶籽，结合传统与现代工艺加工而成。以油色清亮、风味醇香、营养丰富而著称，是地方特色农产品的卓越代表。本文件的编制旨在为开化苏庄山茶油提供一套科学、合理、可操作的标准，以突出区域产品的地理特色。

0.2 技术内容特殊信息或说明

本文件重点对开化苏庄山茶油的质量与产品特色进行了规范，包括开化苏庄山茶油的分类、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5.3、5.4和5.5条与内容“一种上茶籽前处理用晾晒装置”、“一种山茶油优化脱脂设备”、“一种山茶油脱脂脱臭用高效节能风炉”、“用于山茶油冷榨的分子蒸馏设备”、“一种用于山茶油冷榨分子蒸馏用高效制备装置”、“一种山茶油灌装定量控制灌装设备”、“一种低温冷榨精炼茶籽油装置”、“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，浙江余氏飞龙山茶油有限公司，联系人，余樟明，联系方式：133906703667；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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利，本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

开化苏庄山茶油

1 范围

本文件规定了开化苏庄山茶油的分类、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、贮存等要求。

本文件适用于产自开化县保护基地范围内的山茶籽并以压榨工艺生产的开化苏庄山茶油。

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 5009.82 食品安全国家标准 食品中维生素 A、D、E 的测定

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 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/T 43732 动植物中角鲨烯含量的测定

GB 44917 食用植物油散装运输卫生要求

LY/T 3355 油茶

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》

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》

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

开化苏庄山茶油 Kaihua Suzhuang Camellia Oil

以衢州市开化县苏庄镇、长虹乡为核心区域的保护基地范围内（附录A）种植的山茶籽为原料，经压榨并精炼或半精炼后可直接食用的山茶油。（地理保护基地范围：北纬28° 54' 30" ~29° 29' 59" ，东经118° 01' 15" ~118° 37' 50" 之间，详见附录A）

3.2

营养伴随物 Nutraceutical

山茶油加工过程中伴随油脂一起从油料提取出来的对健康有益的微量物质。

4 分类

开化苏庄山茶油按质量等级分为特级和优级。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 山茶籽原料产自附录A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。

5.1.2 采购压榨山茶油原油作为原料的，山茶籽应符合5.1.1的要求，原油应符合GB/T 11765质量指标要求。

5.1.3 生产用水应符合GB 5749的规定。

5.1.4 加工助剂应符合相应食品安全国家标准的规定。

5.2 主要脂肪酸组成及指标

山茶油主要脂肪酸组成及指标见表1。这些组成和指标表示了开化苏庄山茶油的基本特征，当被用于真实性判定时，仅作参考使用。

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)	7.0~10.0
	棕榈一烯酸 (C16: 1) ≤	0.2
	硬脂酸 (C18: 0)	0.5~3.0
	油酸 (C18: 1)	75.0~84.0
	亚油酸 (C18: 2)	6.5~12.0
	亚麻酸 (C18: 3) ≤	1.2
	豆蔻酸 (C14: 0) ≤	0.8
	花生酸 (C20: 0) ≤	0.5
	花生一烯酸 (C20: 1) ≤	0.7
	芥酸 (C22: 1) ≤	0.5
	二十四碳一烯酸 (C24: 1) ≤	0.5

5.3 质量指标

山茶油质量指标见表2。

表 2 质量指标

项 目	特级	优级
色泽	淡黄色至黄色	淡黄色至橙黄色
气味、滋味	具有开化苏庄山茶油固有的 气味和滋味，无异味，口感好	具有开化苏庄山茶油固有的 气味、滋味，无异味，口感较好
透明度（20℃）	清澈	清澈
水分及挥发物/（%）	≤ 0.05	0.10
不溶性杂质/（%）	≤	0.05
酸价（以 KOH 计）/（mg/g）	≤ 0.8	1.5
过氧化值/（g/100g）	≤ 0.15	0.20
溶剂残留量（mg/kg）	不得检出	

5.4 营养伴随物指标

营养伴随物指标见表3。

表 3 营养伴随物指标

项 目	指标	
	特级	优级
维生素E/（mg/kg）*	≥ 80	40
角鲨烯/（mg/kg）*	≥ 80	40
* 在产品保质期内，营养伴随物不小于指标值 80%。		

5.5 食品安全要求

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 营养伴随物指标

维生素 E 按 GB 5009.82 规定的方法执行；角鲨烯按 GB/T 43732 规定方法的测定。

7.4 其他

定性试验参照 GB/T 5539-2008 中 4.14 执行。

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（除溶剂残留量外）、5.7 中的全部项目。

8.2 型式检验

8.2.1 正常生产时每年进行一次型式检验。有下列情况时也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 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；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家市场监督管理总局提出要求时；
- e) 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 出厂检验项目全部符合本文件 8.1.3 要求，判整批产品为合格。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；成品油未标注质量等级，按不合格判定。

8.5.2 型式检验项目符合本文件中 5.2~5.5、5.7 要求，判整批产品为合格。如当检测结果与表 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。如有项目不符合 5.3~5.5、5.7 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；成品油未标注质量等级，按不合格判定。

9 标志、标签、包装、运输、贮存

9.1 标志、标签

9.1.1 预包装食品标签应符合 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（县或乡镇），加工工艺和质量等级。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、避光、通风处。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混存。

全国团体标准信息平台

附录A
 (规范性附录)
 开化苏庄山茶油生产区域范围图



开化苏庄山茶油产自浙江省开化县境内，以苏庄镇、长虹乡种植的山茶树为核心区域的地理标志产品，覆盖开化县全境8个镇、6个乡：桐村镇、杨林镇、苏庄镇、齐溪镇、村头镇、华埠镇（芹阳办事处）、马金镇、池淮镇、中村乡、长虹乡、何田乡、林山乡、音坑乡、大溪边乡。地理介于北纬 $28^{\circ} 54' 30'' \sim 29^{\circ} 29' 59''$ ，东经 $118^{\circ} 01' 15'' \sim 118^{\circ} 37' 50''$ 之间，属中亚热带（北缘）季风气候，气候温暖湿润，雨量丰沛，四季分明，总面积2236.61平方千米。山茶树主要种植在偏酸性的红壤或红黄壤的山坡、土丘及高岗上，土壤无污染，产地环境良好。