

T/ZNZ

浙江省农产品质量安全学会团体标准

T/ZNZ 401—2025

衢州味道 油茶籽油

Quzhou flavor-Oil-tea camellia seed oil

2025 - 11 - 21 发布

2025 - 12 - 21 实施

浙江省农产品质量安全学会 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。

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专利的责任。

本文件由浙江省农产品质量安全学会提出并归口。

本文件起草单位：中国检验认证集团浙江有限公司、衢州市供销合作社联合社、衢州兴合资产经营有限责任公司、衢州三衢味品牌发展有限公司、绿城农科检测技术有限公司、浙江工商大学、浙江科技大学、浙江茶之语科技开发有限公司、浙江常发粮油食品有限公司。

本文件主要起草人：陈修寅、严怡超、赵梦梦、徐翠、何慎熙、杨莉玲、顾秀英、张卫斌、肖功年、陈玮、陈建红。

衢州味道 油茶籽油

1 范围

本文件规定了衢州味道油茶籽油的分类品种、加工要求、基本组成和主要物理参数、质量安全要求、检验方法、检验规则、包装、标签、贮存、运输。

本文件适用于衢州味道油茶籽油。

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 1886.52 食品安全国家标准 食品添加剂 植物油抽提溶剂（又名己烷类溶剂）
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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/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 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法
- 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 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 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 11765 油茶籽油
- 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 19641 食品安全国家标准 食用植物油料
- GB/T 20795 植物油脂烟点测定
- 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

3 术语和定义

GB/T 11765、GB/T 37917界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

衢州味道 Quzhou flavor

在近千年的历史演变中，依托本地优质食材和当地独特技艺，融合浙闽赣皖四省风味，形成了“以鲜为源、以辣为名、以融为礼”的地域文化饮食。

3.2

油茶籽油 oil-tea camellia seed oil

以普通油茶 (*Camellia oleifera* A.) 或浙江红花油茶 (*Camellia chekiangoleosa* Hu.) 及其相应近缘种的籽实或仁为原料制取的食用油脂。

注：油茶籽油又称为山茶油(或山柚油)。

4 分类品种

4.1 按照品质分为油茶籽原油和成品油茶籽油。

4.2 按照加工工艺分为压榨油茶籽油、水酶法油茶籽油和浸出油茶籽油。

5 加工要求

5.1 生产环境与设施设备

选址、厂区环境、厂房和车间、设施与设备等应符合GB 8955的相关规定。

5.2 原辅料及其他物料管理

5.2.1 油茶籽质量、安全要求应符合 GB/T 37917 的相关规定。宜选用等级为3级及以上的油茶籽。

5.2.2 油茶籽原油应符合 GB/T 11765 的规定。

5.2.3 浸出使用的抽提溶剂应符合 GB 1886.52 的规定。

5.2.4 其他原料应符合 GB 8955 的规定。

5.3 加工管理

5.3.1 加工过程管理

应符合GB 8955的规定。

5.3.2 压榨油茶籽油加工工艺

脱壳、筛选、蒸炒、在60℃~80℃冷榨或在100℃~150℃热榨、过滤、碱炼、水洗、脱水、在5℃以下冬化、脱色、脱臭、暂存、灌装。

外购油茶籽压榨原油可从过滤工序开始加工。

5.3.3 水酶法油茶籽油加工工艺

脱壳、粉碎、在45℃~65℃酶解2 h~5 h、在85℃~95℃灭酶、离心分离、过滤、灌装。

5.3.4 浸出油茶籽油加工工艺

脱壳、粉碎、干燥、在50℃~60℃浸出90 min~120 min、蒸发、在100℃~110℃汽提脱溶、过滤、脱色、脱臭、在5℃以下冬化、暂存、灌装。

6 基本组成和主要物理参数

油茶籽油基本组成和主要物理参数见表1。

表 1 油茶籽油基本组成和主要物理参数

项目	指标	
相对密度 (d_{20}^{20})	0.912~0.922	
主要脂肪酸组成/%	豆蔻酸 (C14:0)	≤ 0.8
	棕榈酸 (C16:0)	3.9~14.5
	棕榈一烯酸 (C16:1)	≤ 0.2
	硬脂酸 (C18:0)	0.3~4.8
	油酸 (C18:1)	68.0~87.0
	亚油酸 (C18:2)	3.8~14.0
	亚麻酸 (C18:3)	≤ 1.4
	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

7 质量安全要求

7.1 产品分类

水酶法、压榨油茶籽油质量指标分为一级、二级。浸出油茶籽油质量指标分为一级、二级、三级。

7.2 感官要求

表 2 感官要求

项目	水酶法、压榨油茶籽油质量指标		浸出油茶籽油质量指标		
	一级	二级	一级	二级	三级
色泽	淡黄色至橙黄色	淡黄色至棕黄色	淡黄色至黄色	淡黄色至橙黄色	淡黄色至棕红色
气味、滋味	具有油茶籽油固有的气味和滋味，无异味		无异味，口感好	无异味，口感良好	具有油茶籽油固有气味和滋味，无异味
透明度 (20℃)	清澈	微浊	澄清、透明	澄清	允许微浊

7.3 理化指标

理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标要求

项目	水酶法、压榨油茶籽油质量指标		浸出油茶籽油质量指标		
	一级	二级	一级	二级	三级
水分及挥发物含量/% ≤	0.10	0.20	0.10	0.15	0.20
不溶性杂质含量/% ≤	0.05				

表3 理化指标要求(续)

项目	水酶法、压榨油茶籽油质量指标		浸出油茶籽油质量指标		
	一级	二级	一级	二级	三级
酸价(以KOH计)/(mg/g) ≤	1.5	2.5	0.50	1.5	2.5
过氧化值/(g/100g) ≤	0.25				
加热试验(280℃)	—	—	—	无析出物, 允许油色变浅或不变化	微量析出物, 允许油色变浅、不变化或变深
含皂量/% ≤	—	—	—	0.02	0.03
烟点/℃ ≥	—	—	190	—	—
油酸/% ≥	76.0	68.0	76.0	73.0	68.0
亚油酸/% ≥	8.0	3.8	8.0	6.0	3.8
角鲨烯含量/(mg/kg) ≥	50	—	50	—	—
溶剂残留量 ^a /(mg/kg)	<10		10.0~20.0		
注: 划有“—”者不做检测。					

7.4 安全指标

- 7.4.1 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。
 7.4.2 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。
 7.4.3 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。
 7.4.4 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

7.5 其他

- 7.5.1 产品中不应掺有其他食用油和非食用油。
 7.5.2 产品中不应添加任何香精和香料。

8 检验方法

8.1 感官要求的检验

- 8.1.1 透明度、气味、滋味检验: 按 GB/T 5525 规定的方法执行。
 8.1.2 色泽检验: 按 GB/T 5009.37 规定的方法执行。

8.2 理化指标的检验

8.2.1 水分及挥发物含量的检验

按 GB 5009.236 规定的方法进行。

8.2.2 不溶性杂质含量的检验

按 GB/T 15688 规定的方法进行。

8.2.3 过氧化值的检验

按GB 5009.227规定的方法进行。

8.2.4 酸价的检验

按GB 5009.229规定的方法进行。

8.2.5 加热的检验

按GB/T 5531规定的方法进行。

8.2.6 含皂量的检验

按GB/T 5533规定的方法进行。

8.2.7 烟点的检验

按GB/T 20795规定的方法进行。

8.2.8 油酸、亚油酸的检验

按GB 5009.168规定的方法进行。

8.2.9 溶剂残留量的检验

按GB 5009.262规定的方法进行。

8.2.10 角鲨烯的检验

按GB/T 43732规定的方法进行。

8.3 安全指标的检验

8.3.1 真菌毒素的检验

按GB 2761规定的方法进行。

8.3.2 污染物的检验

按GB 2762规定的方法进行。

8.3.3 农药残留的检验

按GB 2763规定的方法进行。

8.3.4 食品添加剂的检验

按GB 2760规定的方法进行。

8.3.5 食品营养强化剂的检验

按GB 14880规定的方法进行。

9 检验规则

9.1 组批

9.1.1 油茶籽原料检验批：为同种类、同产地、同收获年度、同运输单元、同储存单元的油茶籽。

9.1.2 油茶籽油检验批：同一生产销售单位、同一等级、同一包装、同一贮藏条件的产品作为一个检验批。

9.2 扦样

9.2.1 油茶籽原料扦样、分样方法按照 GB/T 5491 的要求执行。

9.2.2 油茶籽油扦样方法按照 GB/T 5524 的要求执行。

9.3 检验类型

9.3.1 出厂检验

应逐批检验，并出具检验报告，产品合格后方可出厂。水酶法、压榨油茶籽油出厂检验的项目应包括感官要求、净含量、水分及挥发物含量、不溶性杂质含量、酸价、过氧化值。浸出油茶籽油出厂检验的项目应包括感官要求、净含量、水分及挥发物含量、不溶性杂质含量、酸价、过氧化值、加热试验(280℃)、含皂量、烟点、溶剂残留量。

9.3.2 型式检验

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。按第6章的规定检验。

9.4 判定规则

检验项目全部符合本文件要求时，则判定为合格品。检验项目如一项或一项以上不符合要求，允许在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检。复检后若仍不合格，则判定该批产品为不合格。

10 包装、标签、贮存、运输

10.1 包装、标签

10.1.1 包装应符合 GB/T 17374 的要求。

10.1.2 应在包装标识加工工艺（如：压榨法、水酶法和浸出法）。

10.1.3 标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求。

10.1.4 如果产品有效期限依赖于某些特殊条件，应在标签上注明。

10.1.5 预包装成品在零售终端不应脱离原包装散装销售。

10.2 贮存

应储存在卫生、阴凉、干燥、避光的地方，不应与有害、有毒物品一同存放，尤其要避开有异常气味的物品。

10.3 运输

预包装成品运输中应注意安全，防止日晒、雨淋、渗漏、污染和标签脱落。不应使用装运过有毒、有害物质的车辆。散装成品的运输应符合 GB 44917 的规定要求。
