

T/ZNZ

浙江省农产品质量安全学会团体标准

全国团体标准信息平台 T/ZNZ 007—2019

浙江红花茶油

Camellia chekiangoleosa Hu seed oil

2019-04-03 发布

2019-05-03 实施

浙江省农产品质量安全学会

发 布

前 言

本标准依据 GB/T 1.1-2009 给出的规定起草。

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这些专利的责任。有关专利的说明按照 GB/T 1.1-2009 中附录 C 的规定进行。

本标准由浙江省农产品质量安全学会提出并归口。

本标准起草单位：中国计量大学、衢州市质量技术监督检测中心、宁波市食品检验检测研究院、浙江老树根油茶开发股份有限公司、浙江余氏飞龙山茶油有限公司、浙江常发粮油食品有限公司、杭州千岛湖天鑫有限公司。

本标准主要起草人：戴贤君、祝华明、郑睿行、余洪明、祝洪刚、余易宏、董全喜。

浙江红花茶油

1 范围

本标准规定了浙江红花茶油的术语和定义、基本组成和主要特征参数、营养声称要求、质量要求、检验方法、检验规则、标签、包装、储存、运输和销售。

本标准适用于以浙江红花油茶籽为原料生产的浙江红花茶油。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 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 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 26635 动植物油脂 生育酚及生育三烯酚含量测定 高效液相色谱法
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- LS/T 6120 粮油检验 植物油中角鲨烯的测定 气相色谱法
- SN/T 3848 出口食品中茶多酚的检测方法 高效液相色谱法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

浙江红花茶油 *camellia chekiangoleosa* Hu seed oil

以浙江红花油茶(*camellia chekiangoleosa* Hu)及其相应近缘种的籽实为原料经加工制取的油脂。含原油、成品油。

3.2

浙江红花茶油原油 *crude camellia chekiangoleosa* Hu seed oil

采用浙江红花油茶及其相应近缘种的籽实为原料经初级加工制取的不能直接供人食用的油品。

3.3

浙江红花茶油成品油 *finished camellia chekiangoleosa* Hu seed oil

经加工处理的供人食用的油品。

4 基本组成和主要特征参数

浙江红花茶油基本组成和主要特征参数指标见表1，当用于真实性判定时，仅作参考使用。

表1 浙江红花茶油基本组成和主要特征参数

参 数		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)	6.0~10.0
	棕榈一烯酸(C16:1) ≤	0.2
	硬脂酸(C18:0)	1.5~4.5
	油酸(C18:1)	80.0~87.0
	亚油酸(C18:2)	3.8~7.0
	亚麻酸(C18:3) ≤	0.7
	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 营养声称要求

浙江红花茶油营养声称指标见表2，当用于真实性判定时，仅作参考使用。

表2 浙江红花茶油营养声称指标

项 目	指 标
维生素E(以 α -生育酚计)/(mg/kg) ≥	200
角鲨烯/(mg/kg) ≥	30
茶多酚/(mg/kg) ≥	40

6 质量要求

6.1 浙江红花茶油原油质量指标

浙江红花茶油原油质量指标见表 3。

表3 浙江红花茶油原油质量指标

项 目	指 标
色泽	具有本品特有的色泽
气味、滋味	具有本品固有的气味、滋味，无异味
水分及挥发物/%	≤ 0.20
不溶性杂质/%	≤ 0.20
酸价（以 KOH 计）/(mg/g)	≤ 4.0
过氧化值/（g/100g）	≤ 0.25
溶剂残留量 [*] /（mg/kg）	≤ 100（仅限浸出工艺，其他工艺不得检出）
注： [*] 溶剂残留量检出值小于 10mg/kg 时，视为未检出。	

6.2 浙江红花茶油成品油质量指标

浙江红花茶油成品油质量指标见表 4。

表4 浙江红花茶油成品油质量指标

项 目	指 标	
	压榨法	其他法 [*]
色泽	金黄色或浅橙色	淡黄色至黄色
透明度（20℃）	清澈	清澈
气味、滋味	具有本品固有的气味、滋味， 无异味	具有本品固有的气味、滋味， 无异味
水分及挥发物/%	≤ 0.10	0.10
不溶性杂质/%	≤ 0.05	0.05
酸价（以 KOH 计）/(mg/g)	≤ 2.0	0.5
过氧化值/（g/100g）	≤ 0.25	0.25
絮状物	允许低温时有少量絮状物飘 浮或沉析	允许低温时有少量絮状物飘 浮或沉析
注： [*] 其他法包括浸出法、水酶法等。		

6.3 食品安全要求

按食品安全标准和法律法规要求规定执行。

7 检验方法

7.1 色泽检验

按 GB/T 5009.37 的规定执行。

7.2 透明度、气味、滋味检验

按 GB/T 5525 的规定执行。

7.3 相对密度检验

按 GB/T 5526 的规定执行。

7.4 水分及挥发物检验

按 GB 5009.236 的规定执行。

7.5 不溶性杂质含量检验

按 GB/T 15688 的规定执行。

7.6 酸价检验

按 GB 5009.229 的规定执行。

7.7 过氧化值检验

按 GB 5009.227 的规定执行。

7.8 含皂量检验

按 GB/T 5533 的规定执行。

7.9 絮状物

在光照度适宜的实验室肉眼直接观察。

7.10 脂肪酸组成检验

按 GB 5009.168 的规定执行。

7.11 溶剂残留量检验

按 GB 5009.262 的规定执行。

7.12 维生素 E 检验

按 GB/T 26635 的规定执行。

7.13 角鲨烯检验

按 LS/T 6120 的规定执行。

7.14 茶多酚检验

按 SN/T 3848 的规定执行。

8 检测规则

8.1 扦样

扦样方法按 GB/T 5524 的规定执行。

8.2 组批与抽样

以同一批原料,同一班次,同一工序生产的产品为一批。

8.3 出厂检验

每批次按出厂检验项目检验,检验合格后方可出厂。出厂检验项目为色泽、气味、滋味、透明度、水分及挥发物、不溶性杂质、酸价、过氧化值。

8.4 型式检验

正常生产时每半年一次,有下列情况之一时,也应进行型式检验:

- 新产品或者产品转厂生产的试制定型鉴定;
- 正式生产后,如工艺等有较大改变,可能影响产品性能时;
- 停产超过半年后恢复生产时;
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- 国家行政管理部门提出进行型式检验要求时。

型式检验为本标准全部项目。

8.5 判定规则

8.5.1 产品未标注原料名称时,按不合格判定。

8.5.2 标识、包装不合格,允许进行整改后复检一次,以复检结果为准。

8.5.3 产品经检验,浙江红花茶油原油有一项不符合 6.1 规定,成品油不符合 6.2 规定时,按不合格判定。

9 标签

9.1 应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求。

9.2 应在包装或随行文件上标识原料产地(市、地级)及加工工艺。

10 包装、储存、运输和销售

10.1 包装

应符合 GB/T 17374 及国家有关规定和要求。

10.2 储存

10.2.1 应储存在清洁、干燥、阴凉、避光的地方,不得与有害、有毒物品一同存放,避开有异常气味的物品。

10.2.2 如果产品有效期限依赖于某些特殊条件,应在标签上注明。

10.3 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。散装运输应使用食品专用容器，保持车辆及容器的清洁、卫生。不得使用装运过有毒、有害物质的车辆。

10.4 销售

预包装的浙江红花茶油成品油在零售终端不得脱离原包装散装销售。