

ICS 67.200.10  
X 14

**T/HNYC**

# 湖南省油茶产业协会团体标准

T/HNYC 001—2019  
代替 T/HNYC 001-2018

## 湖南茶油

Hunan oil-tea camellia seed oil

2019-11-05 发布

2019-11-08 实施

湖南省油茶产业协会 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1-2009 给出的规则起草。

本标准是对 T/HNYC 001-2018《湖南茶油》的修订。

本标准与 T/HNYC 001-2018《湖南茶油》相比，主要技术变化如下：

修改了部分规范性引用文件（见第 2 章，2018 年版的第 2 章）；

修改了水酶法茶油的术语和定义（见 3.4，2018 年版的 3.4）；

删除了特征指标碘值（见 2018 年版的第 4 章）；

修改了特征指标主要脂肪酸（见第 4 章，2018 年版的第 4 章）；

修改了湖南茶油质量要求的维生素 E（生育酚）指标（见表 2，2018 年版的表 2）；

增加了湖南茶油质量要求（见 5.3）；

修改了可追溯留样（见 6.3，2018 年版的 6.3）；

修改了部分检测方法（见第 7 章，2018 年版的第 7 章）。

本标准由湖南省油茶产业协会提出。

本标准由湖南省油茶产业协会归口。

负责起草单位：湖南省林业科学院(国家油茶工程技术研究中心)。

参与起草单位：中南林业科技大学、湖南省林产品质量检验检测中心、湖南省油茶产业协会。

本标准主要起草人：陈永忠、钟海雁、马力、陈隆升、徐友志、喻宁华、杨小胡、彭邵锋、李美群。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

T/HNYC 001-2018。

# 湖南茶油

## 1 范围

本标准规定了湖南茶油的术语和定义、特征指标、质量要求、可追溯信息、检验方法及规则、标签、包装、储存、运输和销售等。

本标准适用于湖南茶油的生产、检验及销售。

## 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 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并（a）芘的测定

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 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 5009.82 食品安全国家标准 食品中维生素 A、D、E 的测定

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

LS/T 6120 粮油检验 植物油中角鲨烯的测定 气相色谱法

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

**湖南茶油** Hunan oil-tea camellia seed oil

以湖南省区域内种植生产的油茶籽为原料，通过压榨、鲜榨、水酶法和浸出工艺制取的，符合本文件要求的油茶籽油。

#### 3.2

**压榨茶油** pressed oil-tea camellia seed oil

以油茶籽为原料，通过压榨方式制取的油茶籽油。

#### 3.3

**鲜榨茶油** fresh- pressed oil-tea camellia seed oil

以油茶鲜籽为原料，经制浆、压榨、分离等工序制取的油茶籽油。

#### 3.4

**水酶法茶油** aqueous enzymatic extracted oil-tea camellia seed oil

油茶籽仁（全脱壳）通过色选除去霉变籽粒，经研磨后，与水混合加热，在特定酶的作用下，释放油脂，离心分离出含水的油茶籽油，脱水干燥，加工制成的油品。

#### 3.5

**浸出茶油** solvent extracted oil-tea camellia seed oil

以油茶籽或茶饼等为原料，用国家规定的有机溶剂浸出后经精炼制取的油茶籽油。

### 4 特征指标

湖南茶油的特征指标见表 1。

表 1 湖南茶油特征指标

| 项 目                    |                         | 指 标         |
|------------------------|-------------------------|-------------|
| 相对密度 ( $d_{20}^{20}$ ) |                         | 0.912~0.922 |
| 主要脂肪酸 (%)              | 豆蔻酸 (C14: 0) $\leq$     | 0.8         |
|                        | 棕榈酸 (C16: 0)            | 3.9~11.0    |
|                        | 棕榈一烯酸 (C16: 1) $\leq$   | 0.2         |
|                        | 硬脂酸 (C18: 0)            | 0.5~2.5     |
|                        | 油酸 (C18: 1)             | 74.0~87.0   |
|                        | 亚油酸 (C18: 2)            | 7.0~14.0    |
|                        | 亚麻酸 (C18: 3) $\leq$     | 1.4         |
|                        | 花生酸 (C20: 0) $\leq$     | 0.5         |
|                        | 花生一烯酸 (C20: 1) $\leq$   | 0.7         |
|                        | 芥酸 (C22: 1) $\leq$      | 0.5         |
|                        | 二十四碳一烯酸 (C24: 1) $\leq$ | 0.5         |

## 5 质量要求

### 5.1 湖南茶油的质量要求

湖南茶油的质量指标见表 2。

表 2 湖南茶油质量指标

| 项 目                           |                     | 质量等级                |     |
|-------------------------------|---------------------|---------------------|-----|
|                               |                     | AA 级                | A 级 |
| 理化<br>指标                      | 色泽                  | 具有茶油本身带有的黄色、金黄色或黄绿色 |     |
|                               | 透明度                 | 清澈                  |     |
|                               | 气味、滋味               | 具有油茶籽油固有的气味和滋味，无异味  |     |
|                               | 水分及挥发物含量（%） ≤       | 0.15                |     |
|                               | 不溶性杂质含量（%） ≤        | 0.05                |     |
|                               | 酸价（以 KOH 计）(mg/g) ≤ | 2.5                 |     |
|                               | 过氧化值（g/100g） ≤      | 0.25                |     |
| 功能活<br>性成分                    | 生育酚（mg/kg） ≥        | 100                 | 35  |
|                               | 角鲨烯(mg/kg) ≥        | 80                  | 50  |
| 污染物<br>限量                     | 溶剂残留量（mg/kg）        | 不得检出                |     |
|                               | 苯并(a)芘（μg/Kg） ≤     | 8                   |     |
| 注：溶剂残留量检出值小于 10mg/kg 时，视为未检出。 |                     |                     |     |

## 5.2 食品安全要求

食品安全指标按 GB 2716 和国家有关标准、规定执行。

## 5.3 其他

茶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 可追溯信息

### 6.1 油茶籽原料信息

供应方应提供油茶籽原料追溯信息，见附录 A。

### 6.2 茶油生产信息

6.2.1 记录生产过程中原料的信息，并与 6.1 的信息关联和对应。

6.2.2 记录茶油生产过程中有关追溯的各项数据，包括辅料和废弃物使用的记录。

### 6.3 可追溯留样

采用适当贮存条件，对生产的茶油按批次留样，作为追溯备查。留样的保存期限至少到茶油保质期结束。

## 7 检验方法

7.1 透明度：按 GB/T 5525 执行。

7.2 气味、滋味：按 GB/T 5525 执行。

7.3 色泽：按 GB/T 5009.37 执行。

7.4 相对密度：按 GB 5526 执行。

7.5 水分及挥发物含量：按 GB 5009.236 执行。

7.6 不溶性杂质含量：按 GB/T 15688 执行。

7.7 酸价：按 GB 5009.229 执行。

7.8 过氧化值：按 GB 5009.227 执行。

7.9 溶剂残留量：按 GB 5009.262 执行。

7.10 脂肪酸：按 GB 5009.168 执行。

7.11 苯并（a）芘：按 GB 5009.27 执行。

7.12 生育酚：按 GB 5009.82 第二法执行。

7.13 角鲨烯：按 LS/T 6120 执行。

## 8 检验规则

## 8.1 扦样

扦样方法按照 GB/T 5524 的要求执行。

## 8.2 组批与抽样

以同一批原料，同种工艺，连续生产的产品为同一批次。

## 8.3 出厂检验

8.3.1 应逐批检验，并出具检验报告。

8.3.2 按第五章的规定检验。

## 8.4 型式检验

8.4.1 当原料、设备、工艺有较大改变或监督管理部门提出要求时，均应进行型式检验。

8.4.2 按第 4 章和第 5 章的规定检验。当检测结果与第 4 章的规定不符合时，可用生产该批产品的油茶籽原料进行检验、佐证。

## 8.5 判定规则

8.5.1 产品未标注质量等级时，按不合格判定。

8.5.2 产品指标完全符合表 1 和表 2 中 AA 级等级指标的，判定为 AA 级产品；产品指标完全符合表 1，同时有一项以上指标不符合表 2 中 AA 级等级指标，但全部符合表 2 中 A 级等级指标的，判定为 A 级产品；产品有一项或一项以上不符合表 1 或表 2 中的规定要求，判定为不合格产品。

# 9 标签

9.1 应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求。

9.2 应在包装上或随行文件上标识“湖南茶油”商标（见附录 B）及质量等级。

9.3 应在包装或随行文件上标识制油工艺（压榨、鲜榨、浸出、水酶法等）。

# 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 贮存、运输

应符合 GB 31621 的规定。

## 10.3 销售

预包装的茶油在零售终端不得脱离原包装散装销售。

附录 A  
(资料性附录)  
湖南茶油追溯信息

| 信息分类      | 追溯信息                |  |
|-----------|---------------------|--|
| 油茶籽原料来源信息 | 品种名称                |  |
|           | 产地                  |  |
|           | 收获时间                |  |
|           | 种植面积及区域分布           |  |
|           | 化肥和农药使用记录           |  |
|           | 产量/可供交易量            |  |
|           | 原产地证书(可选填)          |  |
|           | 干燥方式                |  |
|           | 储存方式                |  |
| 油茶籽原料质量信息 | 油茶干籽含油量(%)          |  |
|           | 油茶籽含水量(%)           |  |
|           | 不完善粒(%)             |  |
|           | 霉变粒(%)              |  |
|           | 杂质(%)               |  |
| 油茶籽原料交易   | 供应商管理: 来自三年以上供应商的比例 |  |
| 制油生产过程控制  | 制取时间                |  |
|           | 生产工艺                |  |
|           | 添加辅料                |  |
|           | 储存方式                |  |
|           | 质量管理(认证体系)          |  |
| 其他信息      | (可选填)               |  |



附录 B  
(规范性附录)  
湖南茶油商标标示图



湖南茶油

HUNAN CAMELLIA OIL

---