

T/YXYC

尤溪县油茶协会团体标准

T/YXYC 0001—2022

地理标志集体商标产品 尤溪茶籽油

Product of geographical indication collective trademark--Youxi camellia seed oil

2022-02-24 发布

2022-03-01 实施

尤溪县油茶协会 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。

本文件依原国家工商行政管理总局商标局第9854263号地理标志集体商标公告，国家知识产权局要求，由尤溪县油茶协会提出。

本文件由尤溪县油茶协会归口。

本文件起草单位：尤溪县油茶协会、尤溪县市场监督管理局、福建省沈郎油茶股份有限公司、尤溪县益康山油茶专业合作社。

本文件主要起草人：陈锡桓、李生文、吴长生、陈巧明、胡凤翔、周治钦、陈振财。

全国团体标准

地理标志集体商标产品 尤溪茶籽油

1 范围

本文件规定了地理标志集体商标产品 尤溪茶籽油的术语和定义、地理标志集体商标产品保护范围、产品分类、加工工艺、要求、检验方法、检验规则、包装、标志、标签、运输、贮存、保质期和召回。本文件适用于地理标志集体商标产品尤溪茶籽油。

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/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 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检测
- 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 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/T 22460 动植物油脂 罗维朋色泽的测定
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 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（2005）第75号令 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

尤溪茶籽油

在地理标志集体商标产品保护区域范围内，选用尤溪县本地生产的油茶籽为原料，经压榨法制取的传统压榨茶籽油，及其为原料按精炼工艺加工而成的符合本文件质量要求的精炼茶籽油。

4 地理标志集体商标产品保护范围

尤溪茶籽油地理标志集体商标产品生产地域范围限于尤溪县现辖行政区域，见附录A。

5 产品分类

尤溪茶籽油按加工工艺不同分为传统压榨茶籽油和精炼茶籽油两类。

6 加工工艺

6.1 传统压榨茶籽油加工

采收→晾晒/烘干→脱壳→粉碎→蒸制/热炒→压榨→过滤→传统压榨茶籽油。

6.2 精炼茶籽油加工

传统压榨茶籽油→脱酸→脱色/脱臭→冬化→过滤→精炼茶籽油。

7 要求

7.1 质量等级指标

7.1.1 传统压榨茶籽油质量指标

传统压榨茶籽油质量指标见表1。

表1 传统压榨茶籽油质量指标

项 目	质量 指标
气味、滋味	具有传统压榨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/%	≤ 0.15
酸价(以KOH计)/(mg/g)	≤ 2.5
过氧化值/(g/100 g)	≤ 0.19

7.1.2 精炼茶籽油质量指标

精炼茶籽油质量指标见表2。

表2 精炼茶籽油质量指标

项 目	质量 指标	
	一级	二级
色泽	淡黄色至橙黄色	淡黄色至棕黄色
透明度	清澈	微浊
气味、滋味	具有精炼茶籽油固有的气味和滋味，无异味	
水分及挥发物含量/(%)	≤ 0.10	0.15
不溶性杂质含量/(%)	≤ 0.05	0.15
酸价(以KOH计)/(mg/g)	≤ 2.0	2.5
过氧化值/(g/100 g)	≤ 0.19	

7.2 特征指标

尤溪茶籽油的特征指标应符合表3规定。

表3 特征指标

项 目	指 标
比重	≥ 0.912
不饱和脂肪酸 /%	≥ 90.0

7.3 食品安全要求

应符合GB 2716和有关法律法规要求规定。

7.4 其他

不得掺有其他食用油和非食用油；不得使用添加剂。

7.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局（2005）第75号令的规定。

8 检验方法

8.1 质量指标

8.1.1 透明度、气味、滋味

按GB/T 5525执行。

8.1.2 色泽

按GB/T 22460执行。

8.1.3 水分及挥发物

按GB 5009.236执行。

8.1.4 不溶性杂质

按GB/T 15688执行。

8.1.5 酸价

按GB 5009.229执行。

8.1.6 过氧化值

按GB 5009.227执行。

8.2 特征指标

8.2.1 比重

按GB/T 5526执行。

8.2.2 不饱和脂肪酸

按GB 5009.168执行。

8.3 净含量

按JJF 1070规定执行。

9 检验规则

9.1 抽样

按 GB/T 5524 的规定执行。

9.2 组批

同一批投料, 同一条生产线, 同一班次生产的包装完好的产品为同一批次产品。

9.3 出厂检验

9.3.1 应逐批检验, 并出具检验报告。

9.3.2 传统压榨茶籽油出厂检验项目: 气味、滋味、酸价、过氧化值。

9.3.3 精炼茶籽油出厂检验项目: 色泽、气味、滋味、透明度、酸价、过氧化值。

9.4 型式检验

型式检验项目包括本文件所有项目。正常生产每半年进行一次; 有下列情况之一时, 应进行型式检验:

- a) 产品主要原料来源、关键工艺有较大改变, 可能影响其质量时;
- b) 当出厂检验结果出现异常时;
- c) 停产三个月以上恢复生产时;
- d) 国家质量监督机构提出要求进行时。

9.5 判定规则

9.5.1 出厂检验或型式检验全部符合本文件要求时判定该批次为合格产品。

9.5.2 若检出质量安全指标中任何一项不符合, 可从该批留样产品中对不合格项目进行复检, 若复检结果仍不符合要求, 则判定该批产品为不合格品。

10 包装、标志与标签

10.1 包装应符合 GB/T 17374 及国家有关规定。

10.2 产品应标明原产地。

10.3 标志、标签按 GB/T 191 和 GB 7718、GB 28050 有关规定执行, 还应有“压榨”工艺标示。符合本文件质量要求的尤溪茶籽油产品依法使用国家地理标志专用标志。

11 运输与贮存

11.1 运输过程不得使用装运过有毒、有害物质的车辆, 运输中应注意防止日晒、雨淋、渗漏、污染和标签脱落。散装运输要有专车, 保持车辆清洁卫生。

11.2 应贮存于阴凉、干燥、避光及清洁卫生处。不得与有害、有毒物品一同存放。

11.3 不得放置于地面, 应上架或隔层存放。

12 保质期

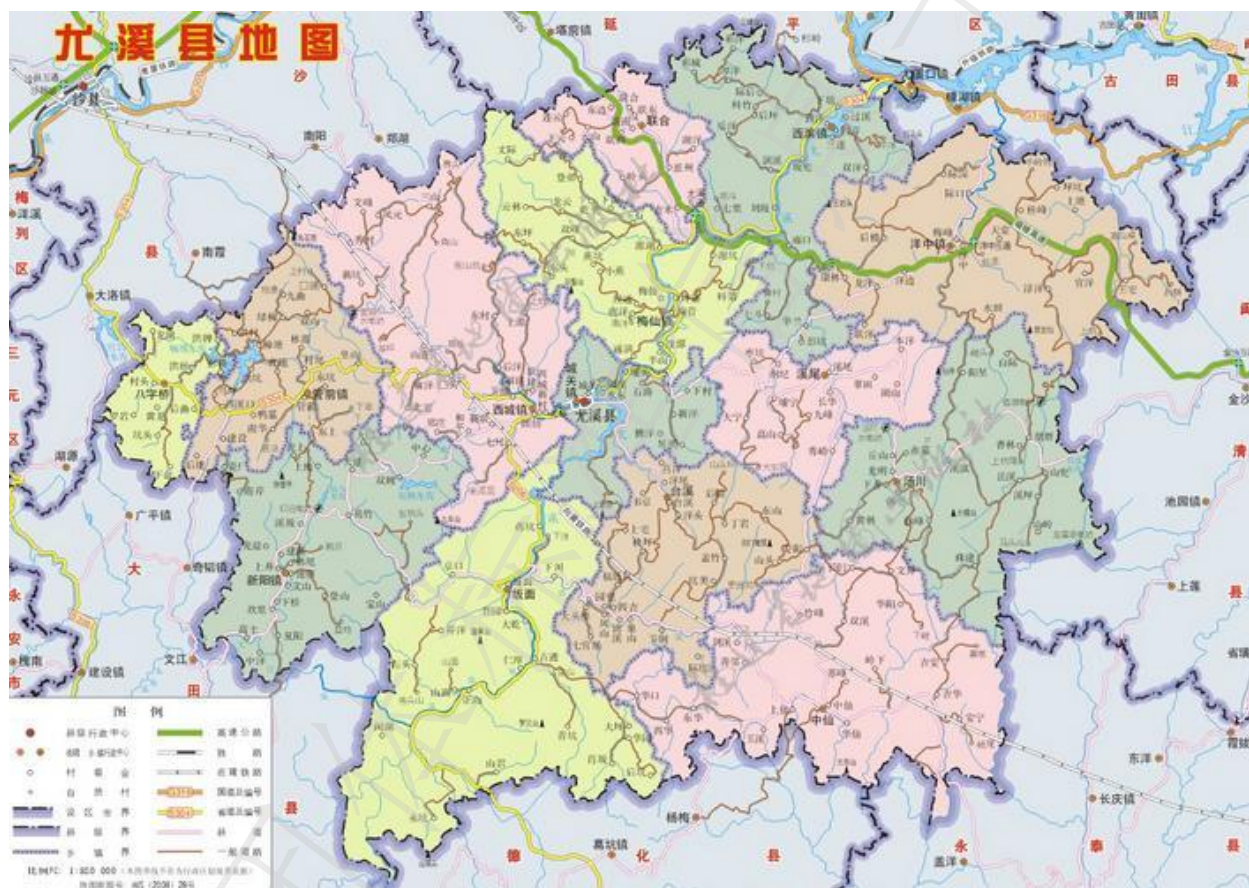
产品在符合本文件规定的条件下运输和贮存, 包装完好无损, 自生产日期起, 产品保质期见包装标识。

13 召回

生产销售过程中发现不合格产品, 应立即停止生产销售, 制定措施预防和控制食品安全风险, 消除产生不合格原因后方能继续生产, 并按《食品召回管理办法》召回和处置已出厂的不合格产品。

附录 A
(规范性)
尤溪茶籽油地理标志集体商标产品保护产地范围图

A.1 尤溪茶籽油地理标志集体商标产品保护产地范围见图 A.1。



注：尤溪茶籽油地理标志集体商标产品保护范围限于福建省尤溪县现辖行政区域。

图A.1 尤溪茶籽油地理标志集体商标产品保护范围图