

T/SRSCY

上饶市油茶产业协会团体标准

T/SRSCY 001—2022

上饶山茶油

Shangrao camellia seed oil

2022-05-17 发布

2022-05-17 实施

上饶市油茶产业协会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	2
4 要求	2
5 检验方法	4
6 检验规则	4
7 标志、标签、包装、运输、贮存	5
8 可追溯信息	5
9 附录 A 上饶山茶油的追溯信息.....	6

前 言

本标准编制所依据的起草规则为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》。

本标准由上饶市林业局提出,上饶市油茶产业协会归口。

本标准起草单位:上饶师范学院、上饶市林业局、上饶市市场监督管理局、江西省林业科学院、南昌大学,江西恩泉油脂有限公司、江西新中野茶业科技有限公司、婺源县永清生态农业开发有限公司、江西源盛茶油科技有限公司、江西源森油茶科技股份有限公司、江西省德义源生态农业发展有限公司、江西省康之鑫实业发展有限公司、德兴市茂源油茶专业合作社、江西云河实业有限公司、玉山县大成仓食品有限公司、江西清一色山茶油有限公司、江西农教授科技开发有限公司、江西腾达农业综合开发有限公司。

本标准主要起草人:徐兵、王河、吴子富、丁金华、周芳权、张伟、刘虎、沈楚云、彭磊、赵恩泉、朱伯荣、李云、夏红亮、余良森、陈凯、张勇、温强、李田、李静、江期文、夏剑波。

上饶山茶油

1 范围

本标准规定了上饶山茶油的术语和定义、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、可追溯信息。本标准适用于上饶山茶油的生产、检验及销售。

2 规范性引用文件

下列文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- 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 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 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并(a)芘的测定
- 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 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 35877 粮油检验 动植物油脂冷冻试验
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

LS/T 6119 粮油检验 植物油中多酚的测定 分光光度法

LS/T 6120 粮油检验 植物油中角鲨烯的测定 气相色谱法

国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

GB/T 11765 界定的和下列术语和定义适用于本标准。

3.1 上饶山茶油

以上饶市行政区域内种植的油茶籽实或油茶籽仁为原料，经不同的加工工艺制取的，符合本标准要求的油茶籽油。

3.2 特级鲜榨山茶油

以新鲜油茶籽为原料，采用水酶法、超临界萃取、压榨等加工工艺提取的原油，再通过过滤、除杂制取的成品油。

3.3 初榨山茶油

以无劣变且霉变率 $\leq 1\%$ 的油茶籽为原料，采用压榨加工工艺提取的原油，再通过过滤、除杂制取的成品油。

3.4 精炼压榨山茶油

采用压榨加工工艺提取的油茶籽油，再通过碱练、脱色、脱臭、冷冻等精炼工艺制取的成品油。

3.5 浸出山茶油

利用六号溶剂（正己烷）从茶饼中提取的原油，再通过碱练、脱色、脱臭、冷冻等精炼工艺制取的成品油。

3.6 新鲜油茶籽

采摘期限不超过15天或贮存期限不超过90天（冷藏贮存条件为 $4^{\circ}\text{C}\sim 8^{\circ}\text{C}$ ）的油茶籽，霉变率 $\leq 0.1\%$ ，无劣变。

4 要求

4.1 原料要求

油茶籽应符合GB19641、GB2762、GB2763的规定。

4.2 基本组成和主要物理参数

上饶山茶油的基本组成和主要物理参数见表1，这些组成和参数表示了上饶山茶油的基本特性，上饶山茶油必须具备这些特征参数。

表 1 上饶山茶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	
脂肪酸组成, %	豆蔻酸 (C14:0) ≤	0.8	
	棕榈酸 (C16:0)	7.0~12.0	
	硬脂酸 (C18:0)	0.5~4.0	
	饱和酸	7.0~11.0	
	油酸 (C18:1)	76.0~87.0	
	亚油酸 (C18:2)	7.0~14.0	
	亚麻酸 (C18:3) ≤	1.4	
	芥酸 (C22:1) ≤	0.5	

4.3 质量要求

应符合表2的规定。

表 2 上饶山茶油质量要求

项 目		指 标			
		特级鲜榨山茶油	初榨山茶油	精炼压榨山茶油	浸出山茶油
理化指标	色泽	淡黄色至棕黄色	淡黄色至棕红色	淡黄色至棕黄色	淡黄色至棕红色
	气味、滋味	具有山茶油固有的气味和滋味, 无异味		无气味	无气味
	透明度(20℃)	允许微浊	允许微浊	清澈	清澈
	不溶性杂质/(%) ≤	0.1	0.1	0.05	0.05
	水分及挥发物/(%) ≤	0.20	0.20	0.1	0.1
	酸价(以KOH计)/(mg/g) ≤	1.0	2.0	0.5	0.5
	过氧化值/(g/100g) ≤	0.10	0.25	0.25	0.25
	烟点/(°C)	-	-	215	215
	冷冻试验(0℃储藏5.5h)	-	-	澄清、透明	澄清、透明
	溶剂残留量/(mg/kg) ≤	2	2	2	10
功能性成分	角鲨烯/(mg/kg) ≥	50	30	10	10
	多酚/(mg/kg) ≥	30	20	10	10
真菌毒素限量	黄曲霉毒素B ₁ (μg/kg) ≤	1	1	1	10
污染物限量	苯并(a)芘 (μg/kg) ≤	5	10	5	10

4.4 食品安全要求

按食品安全标准和法律法规要求规定执行。

4.5 其它

油茶籽油中不得掺有其他食用油和非食用油，不得添加任何香精、香料和抗氧化剂。

5 检验方法

- 5.1 相对密度检验：按 GB/T 5526 执行。
- 5.2 脂肪酸组成检验：按 GB 5009.168 执行。
- 5.3 色泽检验：按 GB/T 5009.37 执行。
- 5.4 透明度、气味、滋味检验：按 GB/T 5525 执行。
- 5.5 不溶性杂质含量检验：按 GB/T 15688 执行。
- 5.6 水分及挥发物含量检验：按 GB 5009.236 执行。
- 5.7 酸价检验：按 GB 5009.229 执行。
- 5.8 过氧化值检验：按 GB 5009.227 执行。
- 5.9 烟点检验：按 GB/T 20795 执行。
- 5.10 冷冻试验检验：按 GB/T 35877 执行。
- 5.11 溶剂残留量检验：按 GB 5009.262 执行。
- 5.12 角鲨烯含量检验：按 LS/T 6120 执行。
- 5.13 多酚含量检验：按 LS/T 6119 执行。
- 5.14 黄曲霉毒素 B₁ 检验：按 GB 5009.22 执行。
- 5.15 苯并(a)芘检验：按 GB 5009.27 执行。
- 5.16 净含量检验：按 JJF 1070 执行。

6 检验规则

6.1 组批

同一次投料、同一班次、同工艺生产的同一规格包装完好的产品为一批。

6.2 抽样

按 GB/T 5524 的规定执行。

6.3 检验分类

6.3.1 出厂检验

- 6.3.1.1 每批产品须经检验，检验合格并附合格证方可出厂。
- 6.3.1.2 按 4.3 规定的指标检验。

6.3.2 型式检验

- 6.3.2.1 型式检验为本标准的全项目检验。
- 6.3.2.2 正常情况为每半年进行一次，发生下列情况之一时也应进行：
 - a) 停产 3 个月以上再恢复生产时；
 - b) 原、辅料来源发生变化时；
 - c) 本次检验结果与上次检验结果发生较大差异时；
 - d) 更换主要生产设备时。

6.4 判定规则

检验结果中有一项或一项以上指标不符合本标准规定时,应在同一批产品中重新加倍抽样对不合格项目进行复验,若仍有一项不符合时,则该批产品判为不合格。

7 标志、标签、包装、运输、贮存

7.1 标志、标签

7.1.1 产品标志、标签应符合国家相关法律、法规及 GB/T 191、GB 7718、GB 28050 的规定。

7.1.2 应在包装或随行文件上标识“上饶山茶油”标志及质量等级。

7.1.3 应在包装或随行文件上标识制油工艺(鲜榨、初榨、浸出、水酶法等)。

7.2 包装

包装材料应符合 GB/T 17374 及国家的有关规定和要求。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁、无污染,且备有防雨、防晒设施,严禁与有毒、有害物品混装、混运。

7.3.2 装卸时应轻放、轻搬,防止包装破损。

7.4 贮存

仓库必须干燥、清洁,有防潮、防鼠、防尘设施,并不得与有毒、有害物品共存放。

8 可追溯信息

8.1 油茶籽原料信息

供应方应提供油茶籽原料追溯信息。

8.2 山茶油生产信息

8.2.1 记录生产过程中原料的信息,并与 8.1 的信息关联和对应。

8.2.2 记录山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。

8.3 可追溯留样

采用适当贮存条件,对油茶籽和生产的山茶油做批次留样,作为追溯备查。留样的保存期限至少到山茶油保质期结束。

附 录 A
(资料性附录)
上饶山茶油的追溯信息

信息分类	追溯信息	
油茶籽原料产地信息	品种名称	以通过品种审批定名为准
	产地	江西省、上饶市、XX县
	收获时间	XX年XX月收获
	种植面积及区域分布	XX亩
	化肥和农药使用记录	XX年XX月，使用XX农药XX公斤/亩； 使用XX肥料XX公斤/亩
	产量/可供交易量	
	原产地证书（可选填）	
油料来源	原油供应商管理：来自三年以上原油供应商的比例	占比XX%
进货和储运信息	进货量	
	运输信息	铁路/公路，常温/冷链
	批次检测信息	
	干燥方式及参数	
	储存方式	常温/低温/准低温
生产过程控制	原油制取时间	XX年XX月
	原油储存方式	
	生产工艺及参数	
	辅料使用情况	
	副产物使用情况	
	质量管理（认证体系）	
其他信息	（可选填）	原料质量的信息，如水分、含油量、杂质、富硒、获得有机/绿色认证等