

# 赣南茶油高品质联盟

---

## 关于发布《赣南高品质油茶籽油》团体标准的通知

各有关单位：

根据《赣南茶油高品质联盟团体标准管理办法》的有关要求，由国家油茶产品质量检验检测中心（江西）起草的《赣南高品质油茶籽油》团体标准已完成评审，现予以发布，标准编号为 T/GNCYGPZ-001-2021，自 2021 年 10 月 1 日起实施。

附件： T/GNCYGPZ-001-2021 《赣南高品质油茶籽油》



# 赣南茶油高品质联盟团体标准

T/GNCYGPZ 001-2021

---

## 赣南高品质油茶籽油

Gannan high-quality oil-tea camellia seed oil

2021 - 09 - 09 发布

2021 - 10 - 01 实施

---

赣南茶油高品质联盟 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。

本文件由赣南茶油高品质联盟和赣州市油茶产业协会共同提出并归口。

本文件起草单位：国家油茶产品质量检验检测中心（江西）

本文件主要起草人：温志刚、王玫、曾秀英、贾子剑、陈心怡、邓常俊、刘贤标、张远聪、陈玮玲、李枝明、黄赤忠、沈乐丞、黄颖、吕婷婷、李飞、黄悦、温超、付志明、王瑾、王佳奕、肖慧、刘海英、钟明珠、肖冬平、刘婷。



# 赣南高品质油茶籽油

## 1 范围

本文件规定了赣南高品质油茶籽油的术语和定义、分类、原料要求、工艺要求、基本组成和主要物理参数、质量指标、生产过程质量控制、追溯信息、检验方法、检验规则、标签和标识、包装、储存、运输和销售。

本文件适用于赣南茶油高品质联盟内企业生产的油茶籽油。

## 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 191 包装储运图示标志
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- 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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- 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 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 5490 粮油检验 一般规则
- 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 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/T 11765 油茶籽油
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

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 25223 动植物油脂 甾醇组成和甾醇总量的测定 气相色谱法

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

GB/T 30354 食用植物油散装运输规范

LS/T 1218 中国好粮油 生产质量控制规范

LS/T 6120 粮油检验 植物油中角鲨烯的测定 气相色谱法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国市监食生〔2019〕214号 市场监管总局关于食品中“塑化剂”污染风险防控的指导意见

### 3 术语和定义

除 GB/T 11765 规定的术语和定义外，下列术语和定义适用于本标准

#### 3.1

##### **赣南高品质油茶籽油 Gannan high-quality oil-tea camellia seed oil**

赣南茶油高品质联盟内的茶油生产企业，以油茶籽或油茶籽预榨饼为原料，经鲜籽初榨或水媒法或压榨精炼或浸出工艺生产并符合本标准要求的油茶籽油。

#### 3.2

##### **鲜籽 fresh camellia seed**

鲜籽（新鲜油茶籽）是指新鲜采摘的油茶果，经堆沤、晾晒（烘干）、筛选等处理，在三个月内完成油茶籽油制取和加工的油茶籽。

### 4 分类

按加工工艺不同分为鲜籽初榨油茶籽油、水媒法油茶籽油、压榨精炼油茶籽油和浸出油茶籽油。

### 5 原料要求

原料应符合GB 19641的规定。

### 6 工艺要求

### 6.1 鲜籽初榨油茶籽油

以新鲜油茶籽为原料，经剥壳、调质、压榨、沉淀、过滤，适度加工制成的油品。

### 6.2 水媒法油茶籽油

以油茶籽为原料，以水为主要媒介，辅以食用乙醇提取，经剥壳、色选、粉碎、提取、分离，适度加工制成的油品。特级水媒法油茶籽油需采用新鲜油茶籽为原料生产。

### 6.3 压榨精炼油茶籽油

以油茶籽为原料，经剥壳、调质、压榨、沉淀、过滤，精炼加工制成的油品。

### 6.4 浸出油茶籽油

利用溶剂溶解油脂的特性，从油茶籽预榨饼中提取的原油经精炼加工制成的油品。

6.5 以上加工工艺生产的油品不得掺杂任何其他工艺的油茶籽油。

6.6 加工过程中不得接触和使用易产生塑化剂的橡胶、塑料等制品。

## 7 基本组成和主要物理参数

基本组成和主要物理参数应符合表 1 的规定。这些组成和参数表示了赣南高品质油茶籽油的基本特性，当被用于真实性判定时，仅作参考使用。

表 1 赣南高品质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
脂肪酸 组成/%	豆蔻酸 (C14:0)      ≤	0.8
	棕榈酸 (C16:0)	3.9~11.0
	棕榈一烯酸 (C16:1)      ≤	0.2
	硬脂酸 (C18:0)	0.3~4.8
	油酸 (C18:1)	79.0~87.0
	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

## 8 质量指标

## 8.1 质量指标

质量指标应符合表 2 的规定。

表 2 赣南高品质油茶籽油质量指标

项 目	质量 指 标						
	鲜籽初榨油茶籽油		水媒法油茶籽油		压榨精炼油茶籽油		浸出油茶籽油
	特级	一级	特级	一级	特级	一级	
色泽	金黄色或橙黄色		淡黄色至橙黄色		黄色至 橙黄色	淡黄色 至黄色	淡黄色至黄色
气味、滋味	具有油茶籽油固有的 气味和滋味，无异味		具有油茶籽油固有的 气味和滋味，无异味		具有油茶籽油固有的 气味和滋味，无异味		无异味、口感好
透明度（20℃）	清澈		清澈		清澈		澄清、透明
水分及挥发物含量/% ≤	0.10						
不溶性杂质含量/% ≤	0.05						
溶剂残留/（mg/kg）	不得检出						
酸价（以 KOH 计）/（mg/g） ≤	1.0	2.0	1.0	1.5	1.0	2.0	0.50
过氧化值/（g/100g） ≤	0.10	0.15	0.10		0.10		0.15

## 8.2 营养声称指标

营养声称指标应符合表 3 的规定。

表 3 赣南高品质油茶籽油营养声称指标

项 目	营 养 声 称 指 标						
	鲜籽初榨油茶籽油		水媒法油茶籽油		压榨精炼油茶籽油		浸出油茶籽油
	特级	一级	特级	一级	特级	一级	
维生素 E 总量/（mg/kg， $\alpha$ -生育酚当量） ≥	100	80	100	80	50	—	—
角鲨烯/（mg/kg） ≥	100	70	130	100	30	—	—
甾醇总量/（mg/kg） ≥	1000	800	1000	800	800	—	—

注：在产品保质期内，维生素 E、角鲨烯、甾醇总量含量的允许误差范围为 $\geq 80\%$ 标示值

## 8.3 食品安全要求

8.3.1 苯并（a）芘、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>、铅、总砷含量应符合表 4 的规定。

表 4 赣南高品质油茶籽油食品安全指标

项 目	食 品 安 全 指 标						
	鲜籽初榨油茶籽油		水媒法油茶籽油		压榨精炼油茶籽油		浸出油茶籽油
	特级	一级	特级	一级	特级	一级	
苯并(a)芘/( $\mu\text{g}/\text{kg}$ ) $\leq$	1.0	2.0	1.0	2.0	2.0	5.0	5.0
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> /( $\mu\text{g}/\text{kg}$ ) $\leq$	5.0						
铅(以 Pb 计)/( $\text{mg}/\text{kg}$ ) $\leq$	0.08						
总砷(以 As 计)/( $\text{mg}/\text{kg}$ ) $\leq$	0.08						

8.3.2 其他指标按 GB 2716 和法律法规的规定执行。

8.3.3 塑化剂最大残留限量应符合国家市场监督管理总局关于食品中“塑化剂”污染风险防控的指导意见。

8.3.4 不得将维生素 E、角鲨烯和植物甾醇等活性物质作为食品添加剂或配料加入；不得添加任何香精香料和抗氧化剂；不得掺有其他食用油类和非食用物质。

#### 8.4 净含量

按 JJF 1070 规定执行。

### 9 生产过程质量控制

按 LS/T 1218 、GB 14881、GB 8955 相关条款执行。

### 10 追溯信息

见附录 A。

### 11 检验方法

11.1 色泽检验：按 GB/T 5009.37 执行。

11.2 透明度、气味、滋味检验：按 GB/T 5525 执行。

11.3 相对密度检验：按 GB/T 5526 执行。

11.4 脂肪酸组成检验：按 GB 5009.168 执行。

11.5 水分及挥发物含量检验：按 GB 5009.236 执行。

11.6 不溶性杂质含量检验：按 GB/T 15688 执行。

11.7 酸价检验：按 GB 5009.229 执行。

T/GNCYGPZ 001-2021

- 11.8 过氧化值检验：按 GB 5009.227 执行。
- 11.9 维生素 E 总量检验：按 GB/T 26635 执行。
- 11.10 角鲨烯含量检验：按 LS/T 6120 执行。
- 11.11 甾醇总量检验：按 GB/T 25223 执行。
- 11.12 苯并（a）芘检验：按 GB 5009.27 执行。
- 11.13 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 检验：按 GB 5009.22 执行。
- 11.14 溶剂残留检验：按 GB 5009.262 执行。
- 11.15 铅检验：按 GB 5009.12 执行。
- 11.16 砷检验：按 GB 5009.11 执行。

## 12 检验规则

### 12.1 检验一般规则

按照 GB/T 5490 执行。

### 12.2 扦样

按照 GB/T 5524 执行。

### 12.3 检验分类

检验分为出厂检验和型式检验。

#### 12.3.1 出厂检验

每批次产品应按表 2 规定的项目逐批检验。检验合格并出具合格检验报告后方可出厂。

#### 12.3.2 型式检验

按 GB/T 11765 执行。

### 12.4 判定规则

- 12.4.1 产品未标注质量等级时，按不合格判定，浸出油茶籽油除外。
- 12.4.2 产品有一项以上不符合本标准的第 8 条规定，判定为不合格产品。

## 13 标签和标识

- 13.1 应符合 GB 7718、GB 28050 和国家有关的规定。

13.2 应在包装或随行标签、标志上标识加工工艺（如压榨法、水媒法和浸出法）。

13.3 产品名称标识为赣南高品质油茶籽油（鲜籽初榨油茶籽油、水媒法油茶籽油、压榨精炼油茶籽油、浸出油茶籽油），产品使用赣南高品质油茶籽油的图标，并注明团体标准号。若已获得相关产品认证，可在产品名称上注明。

## 14 包装、储存、运输和销售

### 14.1 包装

14.1.1 应符合 GB/T 17374 及国家有关规定。

14.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 14.2 储存

14.2.1 应储存在阴凉、干燥、避光的地方，不得与有害、有毒物品一同存放。

14.2.2 如果产品有效期限依赖于某些特殊条件，应在标签上注明。

### 14.3 运输

14.3.1 运输车辆和器具应保持清洁、卫生。运输中应注意安全，防止日晒、雨淋、渗漏、污染和标签脱落。不得与有毒、有害物质同车运输。

14.3.2 散装运输应符合 GB/T 30354 的要求。

### 14.4 销售

成品油茶籽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)  
追溯信息

表 A.1 追溯信息

信息分类	追溯信息名目	说明
油料产地信息	品种名称	以品种审定名为准
	产地	某省、市、县或农场
	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; xx 年 xx 月使用 xx 肥料 xx 公斤/亩
	产量/可供交易量	xx 吨
	原产地证书 (可选填)	证书编号 xx
	干燥方式	晾晒或烘干 (包括烘干方式)
	储存方式	xx 仓型, 储存条件 (常温、低温、准低温)
油料来源	供应商管理: 来自三年以上油料供应商的比例	占比 xx%
油料进货和储运信息	进货量	xx 吨
	运输信息	铁路或公路, 常温或冷链
	批次检测信息	xx 批次 xx 检验
	干燥方式及参数	晾晒或烘干, 温度, 时间等
	储存方式	常温、低温等
生产过程控制	原油制取时间	xx 年 xx 月
	原油储存信息	散装、灌装
	生产工艺及参数	压榨法、水媒法等
	辅料使用情况	
	副产物使用情况	
	质量管理 (认证体系)	ISO9000 等
其他信息	(可选填)	反映油料质量的其他信息, 获得有机、绿色认证等