

T/HAS

团体标准

T/xxxx XXXX—2026

光山十宝 山茶油

(征求意见稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

河南省标准化协会 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 .....	1
4 产品保护范围 .....	2
5 产地环境 .....	2
6 原料 .....	2
7 质量要求 .....	2
8 检验规则 .....	4
9 标签、标志 .....	4
10 包装、贮存和运输 .....	4

## 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。

本文件由光山县市场监督管理局提出。

本文件由河南省标准化协会归口。

本文件起草单位：光山县市场监督管理局、河南省标准化和质量研究院、光山县林业局、河南联兴油茶产业开发有限公司、河南蓝天茶油有限公司。

本文件主要起草人：王世军、白可、何伟、张静成、匡源、梁慧芳、马明炜、黄森林、金奇、江元猛、陈世法、戴涛、张肖丽。

## 引 言

“光山十宝”是光山县行政区域范围内，采用当地传统原材料（品种），经过传统的工艺生产加工或种植养殖的砖桥月饼、黑猪腊肉、红薯粉条、油挂面、手工糍粑、咸麻鸭蛋、山茶油、甜米酒、光山青虾、观五玫鲜桃10类区域公共品牌产品。

# 光山十宝 山茶油

## 1 范围

本文件界定了光山十宝的术语和定义，规定了山茶油的产品保护范围、产地环境、原料、质量要求、检验方法、检验规则、标签标志、包装、贮存、运输等要求。

本文件适用于光山县行政区域范围内经压榨加工工艺制取的山茶油。

## 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 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 5009.32	食品安全国家标准	食品中9种抗氧化剂的测定
GB 5009.82	食品安全国家标准	食品中维生素A、D、E的测定
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 5526	动植物油脂	相对密度的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB/T 17374	食用植物油销售包装	
GB/T 20795	植物油脂烟点测定	
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 26907—2025	油茶苗木质量分级	
GB/T 37917	油茶籽	
GB/T 41549—2022	油茶皂素质量要求	
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
LY/T 3355	油茶	
NY/T 391	绿色食品	产地环境质量
NY/T 751	绿色食品	食用植物油

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 油茶

种子含油率高、具有经济栽培价值的山茶属植物油料物种的总称。

[来源：GB/T 26907—2025，3.1]

### 3.2

#### 油茶籽原油

采用油茶籽制取的不能直接供人食用的油品。

[来源：GB/T 11765—2018，3.2]

### 3.3

#### 成品油茶籽油

经加工处理的供人食用的油品。

[来源：GB/T 11765—2018，3.3]

### 3.4

#### 压榨油茶籽油

采用机械压力挤压油茶籽制取的油品。

[来源：GB/T 11765—2018，3.4]

## 4 产品保护范围

光山十宝山茶油的保护范围限于光山县行政区域范围内。

## 5 产地环境

5.1 产地生态环境应符合 NY/T 391 中的规定，种植环境宜为山区丘陵地带。

5.2 土壤质量要求应符合表 1 的规定。

表 1 土壤环境要求

项目	指标要求
pH	4.5~6.0
有效土层	≥1 m
有机质含量	≥15 g/Kg
有效氮含量	≥20 mg/Kg
有效钾含量	≥100 mg/Kg
有效磷含量	≥20 mg/Kg

## 6 原料

6.1 油茶苗的质量检验和植物检疫应符合 GB/T 26907 中的规定。

6.2 原料应符合 NY/T 751 中的规定，原料的处理应符合 LY/T 3355 的规定。

6.3 茶籽应符合 GB/T 37917 的规定，采用在专业晾晒场地自然晾晒方式进行晾晒或烘干方式进行烘干。

6.4 茶籽贮藏入库的含水量应小于 8%，长期贮藏入库的含水量应小于 5%。

6.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

## 7 质量要求

### 7.1 感官要求

7.1.1 山茶油感官指标应符合表 2 的规定。

表 2 感官要求

项目	指标要求			检验方法
	普通	优级	特级	
透明度 (20 °C)	微浊、允许底部有微量聚	澄清	澄清、透明	取适量样品置于烧杯中, 在自然光霞观察其性状、色泽、杂质, 然后嗅其气味, 品尝滋味。
性状	油状液体			
色泽	淡黄色至橙黄色			
气味、滋味	具有山茶油固有的气味和滋味, 无异味			
杂质	无肉眼可见外来杂质			

7.1.2 山茶油的基本组成和主要物理参数见表 3。

表 3 基本组成和主要物理指标

项目	指标	检验方法	
相对密度 ( $d_{20}^{20}$ )	0.912~0.922	GB/T 5526	
主要脂肪酸组成/%	豆蔻酸 (C14:0) $\leq$	0.8	GB 5009.168
	棕榈酸 (C16:0)	3.9~14.5	
	棕榈一烯酸 (C16:1) $\leq$	0.2	
	硬脂酸 (C18:0)	0.3~4.8	
	油酸 (C18:1)	74.0~87.0	
	亚油酸 (C18:2)	6~14.0	
	亚麻酸 (C18:3) $\leq$	1.4	
	花生酸 (C20:0) $\leq$	0.5	
	花生一烯酸 (C20:0) $\leq$	0.7	
	二十四碳一烯酸 (C20:0) $\leq$	0.5	
芥酸 (C20:0) $\leq$	0.5		

## 7.2 质量指标

7.2.1 山茶油原油质量指标应符合表 4 的规定。

表 4 原油质量指标

类别	项目	指标	检测方法
理化指标	水分及挥发物/(g/100g) $\leq$	0.2	GB 5009.236
	不溶性杂质/(g/100g) $\leq$	0.2	GB/T 15688
	酸价(以KOH计)/(mg/g) $\leq$	1.0	GB 5009.229
	过氧化值/(g/100g) $\leq$	0.12	GB 5009.227
	烟点/(°C) $\geq$	1	GB/T 20795
安全指标	溶剂残留量/(mg/kg)	不得检出	GB 5009.262
	总砷(以As计)/(mg/kg) $\leq$	0.1	GB 5009.11
	总铅(以Pb计)/(mg/kg) $\leq$	0.05	GB 5009.12
	黄曲霉毒素B1/( $\mu$ g/kg) $\leq$	1	GB 5009.22
	苯并( $\alpha$ )芘/( $\mu$ g/kg) $\leq$	3	GB 5009.27
	特丁基对苯二酚(TBHQ)/(mg/kg)	不得检出	GB 5009.32
有效营养成分指标	维生素 E/(mg/kg) $\geq$	150	GB 5009.82-2016
	总酚(多酚)/(mg/kg) $\geq$	30	LS/T 6119
	角鲨烯/(mg/kg) $\geq$	120	LS/T 6120
	植物甾醇/(mg/kg) $\geq$	260	GB/T 25223
注1: 溶剂残留量检出值小于10 mg/kg时, 视为未检出。			
注2: 苯并( $\alpha$ )芘指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

7.2.2 山茶油成品油质量指标应符合表 5 的要求。

表 5 成品油质量指标

类别	项目	指标			检测方法	
		普通	优级	特级		
理化指标	水分及挥发物/(g/100g)	≤	0.2	0.15	0.1	GB 5009.236
	不溶性杂质/(g/100g)	≤	0.05			GB/T 15688
	酸价(以KOH计)/(mg/g)	≤	2.0	1.5	1.0	GB 5009.229
	过氧化值/(g/100g)	≤	0.25	0.2	0.12	GB 5009.227
	烟点/(°C)	≥	190	200	220	GB/T 20795
安全指标	溶剂残留量/(mg/kg)		不得检出			GB 5009.262
	总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.1			GB 5009.11
	总铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.05			GB 5009.12
	黄曲霉毒素B1/(μg/kg)	≤	1			GB 5009.22
	苯并(α)芘/(μg/kg)	≤	3			GB 5009.27
	特丁基对苯二酚(TBHQ)/(mg/kg)		不得检出			GB 5009.32
有效营养成分指标	维生素 E/(mg/kg)	≥	-	30	110	GB 5009.82—2016
	总酚(多酚)/(mg/kg)	≥	-	20	30	LS/T 6119
	角鲨烯/(mg/kg)	≥	-	10	50	LS/T 6120
	植物甾醇/(mg/kg)	≥	-	80	100	GB/T 25223
注1: 溶剂残留量检出值小于10 mg/kg时, 视为未检出。						
注2: 苯并(α)芘指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。						

## 8 检验规则

### 8.1 抽样

山茶油抽样方法按照GB/T 5524的规定执行。

### 8.2 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产品。

### 8.3 原油检验

每批油进厂后应检验,符合要求后方可投入生产。

### 8.4 出厂检验

8.4.1 应逐批检验,并出具检验报告。

8.4.2 出厂检验项目:色泽、气味、滋味、透明度、酸值、过氧化值、加热试验、溶剂残留量。

### 8.5 型式检验

8.5.1 当原料、设备、工艺有较大变化或质量监督部门提出要求时,均应进行型式检验。

8.5.2 按第7部分规定的项目检验。

### 8.6 判定规则

8.6.1 出厂检验或型式检验项目全部符合本标准要求时判定该批次为合格产品。

8.6.2 出厂检验或型式检验项目中有一项或一项以上不符合本标准要求时判定该批次为不合格产品。

## 9 标签、标志

9.1 应符合GB 7718的规定之外,还应在产品标签中标识“压榨”、“半精炼”或“全精炼”字样。

9.2 符合本标准的光山山茶油产品、经“光山十宝”标志持有人许可的企业可以使用“光山十宝”字样和专用标志。

## 10 包装、贮存和运输

### 10.1 包装

应符合GB/T 17374及国家的有关规定和要求。

### 10.2 贮存

应贮存于阴凉、干燥及避光处,不得与有害、有毒物品一同存放。

### 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。散装运输应有专车,保持车辆整洁、卫生。

---