



# 澄迈县山柚油协会团体标准

T/XXX XXXX—XXXX

## 澄迈山柚油

Chengmai camellia seed oil

(征求意见稿)

2026 - XX - XX 发布

2026 - XX - XX 实施

澄迈县山柚油协会 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》及GB/T 17924—2025《地理标志产品质量要求标准编制通则》给出的规则起草。

请注意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。

本文件由澄迈县山柚油协会提出并归口。

本文件起草单位：澄迈县山柚油协会、海南省检验检测研究院、澄迈县市场监督管理局。

本文件主要起草人：王明英、山慧云、王雪明、黄梅、黄文秀、周玉玲、李淑珍、金佳佳、桑杉、庞杰辉、韩松衍。

# 澄迈山柚油

## 1 范围

本文件规定了澄迈山柚油的产地范围、技术要求、基本组成和主要物理参数、质量要求、检验规则、标签、包装、储存、运输和销售等要求。

本文件适用于国家行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准保护的按照传统加工工艺制成的澄迈山柚油。

## 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 包装储运图形符号标志
- 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/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 动植物油脂 相对密度的测定
- 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
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- 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
- GB/T 37917 油茶籽
- LY/T 3355 油茶

## 3 术语和定义

GB/T 11765-2018 界定的术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 油茶籽油 *camellia seed oil*(youcha oil)

以油茶 (*Camellia oleifera* Abel.) 及其相应近缘种的籽实或仁为原料制取的油脂。

注：油茶及其相应近缘种按LY/T 3355规定执行，主要包括普通油茶 (*C. aleiçera*)、小果油茶 (*c. meiocapa*)、浙江红山茶 (*C. chekiangoleosa*)、越南油茶 (*C. vietnamensis*)、海南油茶 (*C. hainanica*)、高州油茶 (*C. gauchowensis*)、滇山茶 (*C. reticulata*)、长瓣短柱茶 (*C. grijsi*)、南山茶 (*C. semiserata*)、多齿红山茶 (*C. polyodonta*)、西南红山茶 (*C. pitardi*)、威宁短柱茶 (*C. weiningensis*)、香花油茶 (*C. osmantha*)、怒江红山茶 (*C. saluenensis*)等。油茶籽油又称为茶油、山茶油或山柚油。

[来源：GB/T 11765-202X, 3.1]

### 3.2

#### 澄迈山柚油 *Chengmai oil-tea camellia seed oil*

又称澄迈山茶油，以保护范围内种植生产的油茶品种的油茶籽为原料，压榨制取的，符合本文件要求的茶油。

#### 4 产地范围

澄迈山柚油产地范围限定于国务院知识产权行政管理部门发布的地理标志产品认定公告中的产地范围，即海南省澄迈县金江镇、文儒镇、桥头镇、中兴镇、老城镇、瑞溪镇、永发镇、加乐镇、福山镇、大丰镇、仁兴镇等11个乡镇（镇）。地理坐标：东经 109° 45′ ~110° 15′，北纬 19° 23′ ~20° 01′。种植范围区域见附录A。

#### 5 技术要求

##### 5.1 立地条件

海拔高度500m以下，土壤为砖红壤土，土层深厚疏松，土壤湿润，坡度不能>20°。

##### 5.2 气候条件

热带季风气候，长夏无冬，全年无霜冻，平均气温23.0-24.5℃，年平均降雨量为932-2495mm，水热同季，有明显的多雨季和少雨季。

##### 5.3 品种

改良后的“海油1号”“海油2号”“海油3号”“海油4号”等山柚品种。

##### 5.4 栽培管理

###### 5.4.1 育苗

5.4.1.1 一般采种林中或散生的优良母树上采种，在果实成熟季节采摘充分熟果，将油茶果及时堆放在阴凉干燥的室内待果实自然裂开即可除去果壳收集种子。

5.4.1.2 选出饱满、粒大、没有残缺或畸形、没有霉烂或虫害的种子，并进行过风净，所调制的种子质量达到每公斤 300 粒左右，净度不低于 99%，发芽率 85% 以上。

5.4.1.3 播种后保持催芽床湿润，催芽期间防止沙床浸水、淋雨、阳光直射，并防止鼠害和畜害。

5.4.1.4 当种子胚根（主根）长度 8cm 以上、胚轴长度 4cm 以上时即可起砧用于嫁接。

###### 5.4.2 栽植

以株距 2.5 m~3.0 m，行距 3.0 m~4.0 m 的密度进行栽植，每亩种植 55 株~89 株。

###### 5.4.3 施肥

每穴施用腐熟牛粪、羊粪等农家肥 10kg~15kg 或饼肥 1kg~2kg，或商品有机肥 3kg~5kg，钙镁磷肥 0.25kg~0.4kg，硫酸镁肥 0.2kg~0.3kg。

###### 5.4.4 病虫害防治

采用农业防治、化学防治、生物防治、物理防治等方法预防控病虫害。

##### 5.5 果实采收处理

5.5.1 应及时采收充分成熟的果实。同一作业区良种油茶单株树上约有 5% 果实微裂时开始采收，7 d~10 d 采完。

5.5.2 成熟期不一致的油茶林，应随熟随采，避免采摘未成熟果实或采收过迟。

5.5.3 茶果的采收和处理果实成熟，果皮光滑，色泽变亮。红皮类型的果实成熟时果皮红中带黄，青皮类型青中带白。种壳呈深黑色或黄褐色，有光泽，种仁白中带黄，呈现油亮。

5.5.4 油茶果实采回来后，应在室外摊晒，促进果实开裂。

##### 5.6 加工工艺

### 5.6.1 工艺流程

干燥 → 粉碎 → 翻炒 → 压榨 → 去杂 → 精炼 → 成品。

### 5.6.2 干燥

将山柚子经过人工去果皮、晒干种籽、除种壳等工序进行干燥。

### 5.6.3 粉碎

将干燥好的山柚子种仁粉碎成粉。

### 5.6.4 翻炒

经过柴火铁锅翻炒成熟。

### 5.6.5 压榨

用纱布将炒熟的粉包裹成圆饼状放进压榨机压榨。

### 5.6.6 去杂

将榨出的油进行沉淀和过滤。

### 5.6.7 精炼

根据原油颜色、气味等情况，进行脱色、脱酸、脱胶、脱臭。

### 5.6.8 成品

灌装成成品油。

## 6 基本组成和主要物理参数

澄迈山柚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澄迈山柚油的基本特性，当被用于真实性判定时，仅作参考使用。

表1 澄迈山柚油基本组成和主要物理参数

项目	指标	检验方法	
相对密度 ( $d_{20}^{20}$ )	0.912~0.922 (国标)	GB/T 5526	
主要脂肪酸组成 /%	豆蔻酸 (C14:0)	≤ 0.06 (地理标志)	GB 5009.168
	棕榈酸 (C16:0)	3.9~14.5 (国标)	
	棕榈一烯酸 (C16:1)	≤ 0.2 (%) (国标)	
	硬脂酸 (C18:0)	0.3~3.5 (国标+地理标志)	
	油酸 (C18:1)	74~87 (地理标志)	
	亚油酸 (C18:2)	7~14 (地理标志)	
	亚麻酸 (C18:3)	0.2~1.4 (地理标志+国标)	
	花生酸 (C20:0)	≤ 0.5 (国标)	
	花生一烯酸 (C20:1)	≤ 0.7 (国标)	
	芥酸 (C22:1)	≤ 0.5 (国标)	
二十四碳一烯酸 (C24:1)	≤ 0.5 (国标)		

## 7 质量要求

### 7.1 原料要求

澄迈山柚油籽应符合GB/T 37917的要求。

### 7.2 成品山柚油质量指标

成品澄迈山柚油质量指标见表2。

表 2 澄迈山柚油质量指标

项目	指标	检验方法
色泽	淡黄色至棕黄色（国标二级）	GB/T 5009.37
透明度（20℃）	清澈（国标一级）	GB/T 5525
气味、滋味	具有油茶籽油固有的气味和滋味，无异味（国标）	GB/T 5525
水分及挥发物含量/%	≤ 0.20（国标）	GB 5009.236
不溶性杂质含量/%	≤ 0.20（国标）	GB/T 15688
酸价/（以KOH计）（mg/g）	≤ 2.0（国标）	GB 5009.229
过氧化值/（g/100g）	≤ 0.25（国标）	GB 5009.227
溶剂残留量/（mg）	不得检出（国标）	GB 5009.262

### 7.3 其他

山柚油中不应掺有其他食用油和非食用油；不应添加任何香精和香料。

## 8 检验规则

### 8.1 扦样

抽样方法按GB/T 5524的规定执行。

### 8.2 出厂检验

8.2.1 应逐批检验，并出具检验报告。

8.2.2 成品澄迈山柚油应按表 2 规定的项目进行检验。

### 8.3 型式检验

8.3.1 型式检验项目包括第 6 章和第 7 章规定的全部项目。

8.3.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时亦应进行：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 申请使用地理标志专用标志时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 原料产地或供货商发生变化时；
- f) 停产半年以上恢复生产时；
- g) 食品安全监督机构提出要求时。

### 8.4 判定规则

8.4.1 所检项目全部符合本文件，判定为合格品。

8.4.2 检验项目如不符合本文件时，允许对该批次产品留样复检。复验结果仍不符合本文件，判定该批产品为不合格品。

## 9 标签

标签应符合GB 7718和GB 28050的要求，在包装上或随行文件上标注地理标志产品名称及本文件编号，并同时使用国务院知识产权核准公告的“澄迈山柚油”地理标志专用标志和制油工艺。

## 10 包装、储存、运输和销售

### 10.1 包装

10.1.1 销售包装应符合 GB/T 17374 和 GB 23350 的规定。

10.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的要求。

## 10.2 储存

应储存在卫生、阴凉、干燥、避光的地方,不得与有害、有毒物品一同存放,尤其要避开有异常气味的物品。

如果产品有效期限依赖于某些特殊条件,应在标签上注明。

## 10.3 运输

10.3.1 预包装产品运输中应注意安全,防止日晒、雨淋、渗漏、污染和标签脱落。

10.3.2 散装运输应符合 GB/T 30354 的要求。

## 10.4 销售

预包装的成品油在零售终端不应脱离原包装散装销售。

附录 A  
(规范性)  
澄迈山柚油种植范围区域

图A.1规定了澄迈山柚油种植范围区域。



图 A.1 澄迈山柚油种植范围区域