

T/XNCY

兴宁市油茶协会团体标准

T/XNCY 0001—2022

兴宁茶油

Xing Ning Oil - tea camellia seed oil

2022-08-20 发布

2022-08-25 实施

兴宁市油茶协会 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》的规则编写。

本文件由兴宁市油茶协会提出。

本文件由兴宁市油茶协会归口。

本文件起草单位：兴宁市名峰现代农业发展有限公司、保仪生态科技（广东）有限公司、广东省兴宁市质量技术监督检测所、梅州市伟丰生态油茶发展有限公司、兴宁市泰狮农业发展有限公司、梅州市森益农业有限公司、兴宁市绿野源科技有限公司、兴宁市明珠富拓实业有限公司、梅州市三县峰农林牧生态科技发展有限公司、广东阳天农林科技有限公司、。

本文件主要起草人：刘名远、方一、曾浩、叶雨元、陈远奎、陈元玉、陈柳江、黄峰、薛梅香、赖华华。

本文件于2022年08月20日首次发布，于2022年08月25日开始实施。

兴宁茶油

1 范围

本文件规定了兴宁茶油的术语和定义、加工工艺、质量要求、可追溯要求、检验方法及规则、标签和标识、包装、储存、运输和销售的要求。

本文件适用于以兴宁区域内种植生产的油茶籽或仁为原料，在兴宁市区域内通过非有机溶剂浸出工艺制取的食用油茶籽油为兴宁茶油。

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 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 5009.2 食品安全国家标准 食品相对密度的测定
- GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并（a）芘的测定
- GB 5009.168 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 5009.257 食品安全国家标准 食品中反式脂肪酸的测定
- 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 5527 动植物油脂 折光指数的测定
- GB/T 5532 动植物油脂 碘值的测定
- GB/T 5534 动植物油脂 皂化值的测定
- GB/T 5535.1 动植物油脂 不皂化物测定 第1部分：乙醚提取法
- GB/T 5535.2 动植物油脂 不皂化物测定 第2部分：己烷提取法
- 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/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 37917 油茶籽
 LS/T 1218 中国好粮油生产质量控制规范
 LS/T 3249 中国好粮油食用植物油
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 兴宁茶油 Xing Ning Oil - tea camellia seed oil

以兴宁市区域内种植生产的油茶籽为原料，在兴宁市区域内通过非有机溶剂浸出工艺加工而成的，符合本文件要求的茶油。

4 加工工艺

4.1 工艺要求

经非有机溶剂浸出工艺生产，并通过适度精炼加工而成。

5 质量要求

5.1 特征指标

应符合表1的规定。其他特征指标应符合GB/T 11765的规定。

表1 特征指标

项 目	指 标			
	特级	一级	二级	
折光指数 (n_{40}°)	1.415--1.465			
相对密度 (d_{20}^{20})	0.912--0.922			
碘值 (I) / (g/100g)	83--90			
皂化值 (KOH) / (mg/g)	190--198			
不皂化物 / (g/kg)	4.5--5.5			
主要脂肪 酸 (%)	油酸	76--87	72--87	68--87
	亚油酸	5--11		

	亚麻酸	0.20—0.36
--	-----	-----------

5.2 质量指标

应符合表2的规定。

表2 质量指标

项 目	指 标		
	特级	一级	二级
色泽	金黄色	黄色至棕黄色	
气味、滋味	具有油茶籽油固有的气味和滋味，无异味		
水分及挥发物/(%) ≤	0.10		
不溶性杂质/(%) ≤	0.05		
酸价（以KOH计）/（mg/g）≤	1.0	1.8	2.5
过氧化值（g/100g）≤	0.25		
苯并（a）芘（μg/kg）≤	5	8	
溶剂残留量/（mg/kg）	不得检出		
注：溶剂残留量检出值小于10mg/kg时，视为未检出。			

5.3 声称指标

应符合表3的规定。

表3 兴宁茶油声称指标

项目	声称指标
维生素 E 总量（mg/kg）≥	20

5.4 食品安全要求

按LS/T 3249、GB 2716的规定执行。

5.5 生产过程质量控制

按LS/T 1218、GB 14881、GB 8955 相关条款执行。

5.6 其他

兴宁茶油中不得掺有其他食用油或非食用油；不得添加任何香精或香料等添加剂。

6 可追溯和关键信息要求

6.1 油茶籽要求

6.1.1 应记录油茶籽的批次、收获年份、产地、进货量、基地/供应方名称、储运信息和检测数据。

6.1.2 优先采用自有基地管理和定单标准化管理的油茶籽作为生产原料。

6.2 茶油生产信息

6.2.1 记录生产过程中的原料信息。

6.2.2 记录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。

6.3 可追溯留样

6.3.1 采用适当贮存条件，对生产的油茶籽、成品油茶籽油做批次留样，作为被查。

6.3.2 留样的保存期限根据产品的保质期而定。

7 检验方法

7.1 折光指数

按 GB/T 5527 的规定执行。

7.2 相对密度

按 GB 5009.2 的规定执行。

7.3 碘值

按 GB/T 5532 的规定执行。

7.4 皂化值

按 GB/T 5534 的规定执行。

7.5 不皂化物

按 GB/T 5535.1 、GB/T 5535.2 的规定执行。

7.6 主要脂肪酸

按 GB 5009.168 的规定执行。

7.7 色泽

按 GB/T 22460 的规定执行。

7.8 气味、滋味

按 GB/T 5525 的规定执行。

7.9 水分及挥发物

按 GB 5009.236 的规定执行。

7.10 不溶性杂质

按 GB/T 15688 的规定执行。

7.11 酸价

按 GB 5009.229 的规定执行。

7.12 过氧化值

按 GB 5009.227 的规定执行。

7.13 苯并(a)芘

按 GB 5009.27 的规定执行。

7.14 溶剂残留量

按 GB/T 5009.262 的规定执行。

7.15 维生素 E 总量

按 GB/T 26635 的规定执行。

8 检验规则

8.1 检验一般规则

按照 GB/T 5490 执行。

8.2 抽样

按照 GB/T 5524 执行。

8.3 出厂检验

每批次产品必须按表2的规定逐批检验，检验合格并出具检验报告后方可出厂。

8.4 型式检验

当原料、设备、工艺有较大变化或监督管理部门提出要求时，均应进行型式检验。

8.5 判定规则

8.5.1 产品未标注特级、一级或二级时，按不合格判定。

8.5.2 有一项不符合表 1、表 2、表 3 规定值时，应从该批产品中加倍另抽取样品对不合格项目进行复检，以复检结果为准。若复检确实不符合表 1、表 2、表 3 规定值时，判定为不符合该等级的产品。

9 标志和标签

9.1 应符合 GB 7718、GB 28050 和国家有关的规定。

9.2 应在包装或随行文件上标识工艺要求。

9.3 产品名称标识为油茶籽油、山茶油或茶油。

10 包装、储存、运输和销售

10.1 包装

10.1.1 应符合 GB/T 17374 及国家有关规定和要求。

10.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

10.2 储存

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

10.2.2 如果产品有效期限依赖于某些特殊条件，应在标签上注明。

10.3 运输

10.3.1 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。

10.3.2 散装运输应符合 GB/T 30354 的要求。

10.4 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)

表A 追溯信息

信息分类	追溯信息	
油茶籽原料来源信息	品种名称	
	产地	
	收获时间	
	生产者	
	供应商	
进货和储运信息	进货量	
	运输信息	
	批次检测信息	
	干燥方式及参数	
	储存方式	
制油生产过程控制	制取时间	
	生产工艺	
	储存方式	
	质量管理（认证体系）	
其他信息		