|  |  |
| --- | --- |
| ICS  | 67.200.10      |
| CCS  |

|  |
| --- |
| D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.png GXYC |

X 14      |

团体标准

T/GXYC 001—2022

广西优质山茶油

Guangxi high-quality oil-tea camellia seed oil

2022 - XX - XX发布

2022 - XX - XX实施

广西油茶产业协会  发布

1. 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。

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。

本文件由广西油茶产业协会提出并归口。

本文件起草单位：广西壮族自治区产品质量检验研究院、广西壮族自治区标准技术研究院、广西油茶产业协会、XXXX。

本文件主要起草人：XXXX

广西优质山茶油

* 1. 范围

本文件界定了广西优质山茶油的术语和定义，规定了基本组成和主要物理参数、质量要求，描述了相应的检验方法、检验规则、标签、包装、储存、运输、销售和追溯信息等。

本文件适用于广西壮族自治区行政区域内生产加工的优质山茶油的认证。

* 1. 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 包装储运图示标志

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

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/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法

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 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

* 1. 术语和定义

GB/T 11765界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

广西优质山茶油 Guangxi high-quality oil-tea camellia seed oil

以广西壮族自治区行政区域内种植生产的油茶籽为原料，经压榨加工工艺制取的，且产品质量符合本文件要求的山茶油产品。

* 1. 基本组成和主要物理参数

广西优质山茶油的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广西优质山茶油的基本特性，当被用于真实性判定时，仅作参考使用。

1. 广西优质山茶油基本组成和主要物理参数

| 项 目 | 指 标 |
| --- | --- |
| 相对密度（*d*） | 0.912～0.922 |
| 主要脂肪酸组成/％ | 豆蔻酸（C14:0） ≤ | 0.8 |
| 棕榈酸（C16:0） | 3.9～14.5 |
| 棕榈一烯酸（C16:1） ≤ | 0.2 |
| 硬脂酸（C18:0） | 0.3～4.8 |
| 油酸（C18:1） | 78.0～87.0 |
| 亚油酸（C18:2） | 7.0～14.0 |
| 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 |

* 1. 质量要求
		1. 质量指标

广西优质山茶油的质量指标应符合表2的规定。

1. 广西优质山茶油质量指标

| 项 目 | 指 标 |
| --- | --- |
| 气味、滋味 | 具有油茶籽油固有的气味和滋味，无异味 |
| 色泽 | 淡黄色至橙黄色 |
| 透明度（20℃） | 清澈、透明 |
| 水分及挥发物含量/％ ≤ | 0.09 |
| 不溶性杂质含量/％ ≤ | 0.05 |
| 酸价（以KOH计）/（mg/g） ≤ | 1.8 |
| 过氧化值/（g/100g） ≤ | 0.18 |
| 抗氧化剂/（mg/kg） | 丁基羟基茴香醚（BHA） | 不应检出 |
| 二丁基羟基甲苯（BHT） |
| 特丁基对苯二酚（TBHQ） |
| 维生素E总量/（mg/kg） ≥ | 35 |
| 溶剂残留量a/（mg/kg） | 不应检出 |
| a 溶剂残留量检出值小于10mg/kg时，视为未检出。 |

* + 1. 食品安全指标

广西优质山茶油的食品安全指标应符合表3的规定。

1. 广西优质山茶油食品安全指标

| 项 目 | 指 标 |
| --- | --- |
| 苯并[a]芘/（μg/kg） ≤ | 5 |
| 黄曲霉毒素B1/（μg/kg） ≤ | 10 |
| 1. 除上述标示指标外，其他食品安全指标应符合GB 2716及相关食品安全国家标准的规定。
 |

* + 1. 其他

广西优质山茶油中不应掺有其他食用油和非食用油；不应添加香精、香料和抗氧化剂。

* + 1. 净含量

应符合相关规定，检验按JJF 1070的规定执行。

* 1. 检验方法
		1. 相对密度

按GB/T 5526的规定执行。

* + 1. 脂肪酸

按GB 5009.168的规定执行。

* + 1. 气味、滋味、透明度

按GB/T 5525的规定执行。

* + 1. 色泽

按GB/T 5009.37的规定执行。

* + 1. 水分及挥发物含量

按GB 5009.236的规定执行。

* + 1. 不溶性杂质含量

按GB/T 15688的规定执行。

* + 1. 酸价

按GB 5009.229的规定执行。

* + 1. 过氧化值

按GB 5009.227的规定执行。

* + 1. 抗氧化剂

按GB 5009.32的规定执行。

* + 1. 溶剂残留量

按GB 5009.262的规定执行。

* + 1. 维生素E

按GB 5009.82的规定执行。

* + 1. 苯并[a]芘

按GB 5009.27的规定执行。

* + 1. 黄曲霉毒素B1

按GB 5009.22的规定执行。

* 1. 检验规则
		1. 组批

同一批投料、同一条生产线、连续生产或同一班次生产的包装完好的产品为一个批次，同批次产品的品质和规格应一致。

* + 1. 扦样

按GB/T 5524的规定执行。

* + 1. 出厂检验

产品出厂前，应逐批进行检验，检验合格并出具合格证后方可出厂。

出厂检验项目宜包括透明度、气味、滋味、色泽、水分及挥发物含量、不溶性杂质含量、酸价、过氧化值。

* + 1. 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。

按第4章和第5章的规定检验，当检测结果与第4章的规定不符合时，可用生产该批产品的油茶籽原料进行检验、佐证。

* + 1. 判定规则

检验结果全部符合本文件要求时，判定该批次为合格。

检验结果如有任一项不符合本文件要求时，应从该批产品中重新加倍取样进行复验，以复验结果为准。复验结果仍有任一项不符合本文件要求时，则判定该批次为不合格。

* 1. 标签

应符合GB 7718和GB 28050的规定。

包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

应在包装或随行文件上标识加工工艺。

应明确标示产品二维码。

* 1. 包装、储存、运输和销售
		1. 包装

应符合GB/T 17374的规定。

* + 1. 储存

产品应储存在阴凉、干燥、避光、卫生、无虫害、无鼠害的地方，不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品一同存放。如果产品有效期限依赖于某些特殊条件，应在标签上注明。

* + 1. 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。散装运输应使用清洁、卫生、无污染的专用罐车。不应使用装运过有毒、有害物质的车辆。装卸时应轻搬轻放，防止包装破损。

* + 1. 销售

预包装的山茶油在零售终端不应脱离原包装散装销售。

* 1. 追溯信息
		1. 油茶籽信息

宜记录油茶籽的品种（如多个品种混合，记录主要品种及所占比例）、收获年份、产地（到县（市、区）级）、产地环境、农药和化肥使用情况、进货量、基地或供应商名称、进货的批次检测数据。

宜记录油茶籽的储藏、运输信息。

* + 1. 生产信息

宜记录生产过程原料信息，包括原料的用量、不同产地及品种原料所占比例、干燥方式等，并与10.1的信息关联和对应。

宜记录山茶油生产过程中有关溯源的各项数据、信息，包括加工工艺及参数、辅料和副产物使用情况等。

* + 1. 上游信息管理

使用外供山茶油原油加工或油茶籽成品油灌装的，应符合原料要求，并获取上游供应商10.1和10.2的信息或记录。

