

T/JALNCP

吉安市绿色农产品促进会团体标准

T/JALNCP 0801—2022

井冈油茶籽油

Jinggang oil-tea camellioa seed oil

2022 – XX – XX 发布

2022 – XX – XX 实施

吉安市绿色农产品促进会 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 要求..... 2

5 检验规则..... 3

6 标签与标志、包装、运输、贮存.....4

附录 A（规范性） 井冈油茶籽油种植、生产区域范围图..... 5

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。

本文件由吉安市绿色农产品促进会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

井冈油茶籽油

1 范围

本文件规定了井冈油茶籽油的要求、检验规则、标签与标志、包装、运输、贮存。
本文件适用于符合3.1规定的井冈油茶籽油。

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 包装储运图示标志
GB 2716 食品安全国家标准 植物油
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 2763 食品安全国家标准 食品中农药残留最大限量
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 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 5009.227 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/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 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 19630 有机产品生产、加工、标识与管理体系要求
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
NY/T 751 绿色食品 食用植物油
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局2005年第75号 定量包装计量监督管理办法

3 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。

3.1

井冈油茶籽油 Jinggang oil-tea camellia seed oil

以吉安市行政区域范围内种植的油茶（*Camellia oleifera* A.）及其相应近缘种的籽实或仁为原料采取物理压榨制成的食用油。

注：井冈油茶籽油又称井冈山茶油、井冈茶油。井冈油茶籽油的种植、生产区域范围见附录A。

4 要求

4.1 原料

油茶籽质量应符合 GB/T 37917 的要求，油茶籽油原油质量应符合 GB/T 11765 的要求。

4.2 生产加工

应符合GB 14881和GB 8955的要求。

4.3 分级

按照感官指标和理化指标分为特级、一级。

4.4 感官

应符合表 1 的要求，绿色食品还应符合 NY/T 751 的要求。

表 1 感官要求

项目	指标		检验方法
	特级	一级	
气味、滋味	具有油茶籽油固有的气味和滋味，无异味		GB/T 5525
色泽%	淡黄色至橙黄色	浅黄色至棕黄色	GB/T 5009.37
透明度（20℃）	清澈	微浊	GB/T 5525

4.5 理化指标

应符合表2的要求，其余指标应符合GB 2716的规定。绿色食品还应符合NY/T 751的要求。

表 2 理化指标

项目	指标		检验方法
	特级	一级	
水分及挥发物含量/%，≤	0.08	0.15	GB 5009.236
不溶性杂质含量/%，≤	0.05		GB/T 15688
过氧化值（以脂肪计，g/100g）≤	0.1	0.2	GB 5009.227
酸价（以KOH计，mg/g），≤	0.1	0.2	GB 5009.229

4.6 污染物限量与农药残留最大限量

4.6.1 污染物限量应符合表 3 的要求，其余指标应符合 GB 2762 的规定；绿色食品应符合 NY/T 751 的要求；有机产品应符合有机产品认证风险检测目录油茶籽油的要求。

4.6.2 农药残留最大限量应符合 GB 2763 的要求。

表 3 污染物限量

项目	指标	检验方法
苯并(a)芘, mg/kg	≤ 0.005	GB 5009.27
铅(以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11

4.7 食品添加剂与真菌毒素含量

应符合表4的要求,其余指标食品添加剂还应符合GB 2760的规定,真菌毒素限量还应符合GB 2761的规定;绿色食品应符合NY/T 751的要求;有机产品应符合有机产品认证风险检测目录油茶籽油的要求。

表4 食品添加剂要求

项目	要求	检验方法
丁基羟基甲苯(mg/kg) $\leq$	100	GB 5009.32
丁基羟基茴香醚(mg/kg) $\leq$	150	GB 5009.32
特丁基对苯二酚(mg/kg) $\leq$	50	GB 5009.32
黄曲霉素B ₁ (mg/kg) $\leq$	0.005	GB 5009.22

4.8 真实性要求

油茶籽油不得添加掺有其他食用油和非食用油,不得添加任何香精和香料,基本组成和物理性参数应符合GB/T 11765的要求。

4.9 净含量

应符合《定量包装计量监督管理办法》的要求,检验方法按照JJF 1070规定执行。

5 检验规则

5.1 组批

同一班次、同一等级的产品为同一批次。

5.2 扦样

按GB/T 5524的规定执行。

5.3 检验分类

5.3.1 出厂检验

每批产品须经检验,检验合格方可出厂。出厂检验项目为感官要求、理化指标。

5.3.2 型式检验

型式检验项目为本文件要求中的4章项目。型式检验每年至少一次,有下列情况之一时亦应进行型式检验:

- 原料、设备、工艺、发生重大变化时;
- 停产半年以上恢复生产时;
- 出厂检验结果与上次存在较大差异时;
- 国家市场监管检验部门或行业协会提出要求时判定规则

5.4 判定规则

检验项目全部符合本文件,判定该批产品合格。其他项目中有一项或一项以上指标不符合本文件时,可在同一批产品中重新加倍抽样复检,若复检结果仍有不合格项,则判定该批产品为不合格。

6 标签与标志、包装、运输、贮存

6.1 标签与标志

产品标志标签应符合GB 7718、GB 28050 的规定,包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

包装应符合 GB/T 17374 的规定。

6.3 运输

产品运输工具不得使用运输过有毒、有害物质的运输工具,运输工具应有防雨、防晒、防渗漏措施。不得与有毒、有害、有污染、有异味的物品混运。

6.4 贮存

6.4.1 产品应贮存在卫生、阴凉、干燥、避光的场所,不得与有毒、有害、有污染、有异味的物品混贮。

6.4.2 本文件规定的贮运条件下,保质期不少于 6 个月。

附 录 A
(规范性)
井冈油茶籽油种植、生产区域范围图

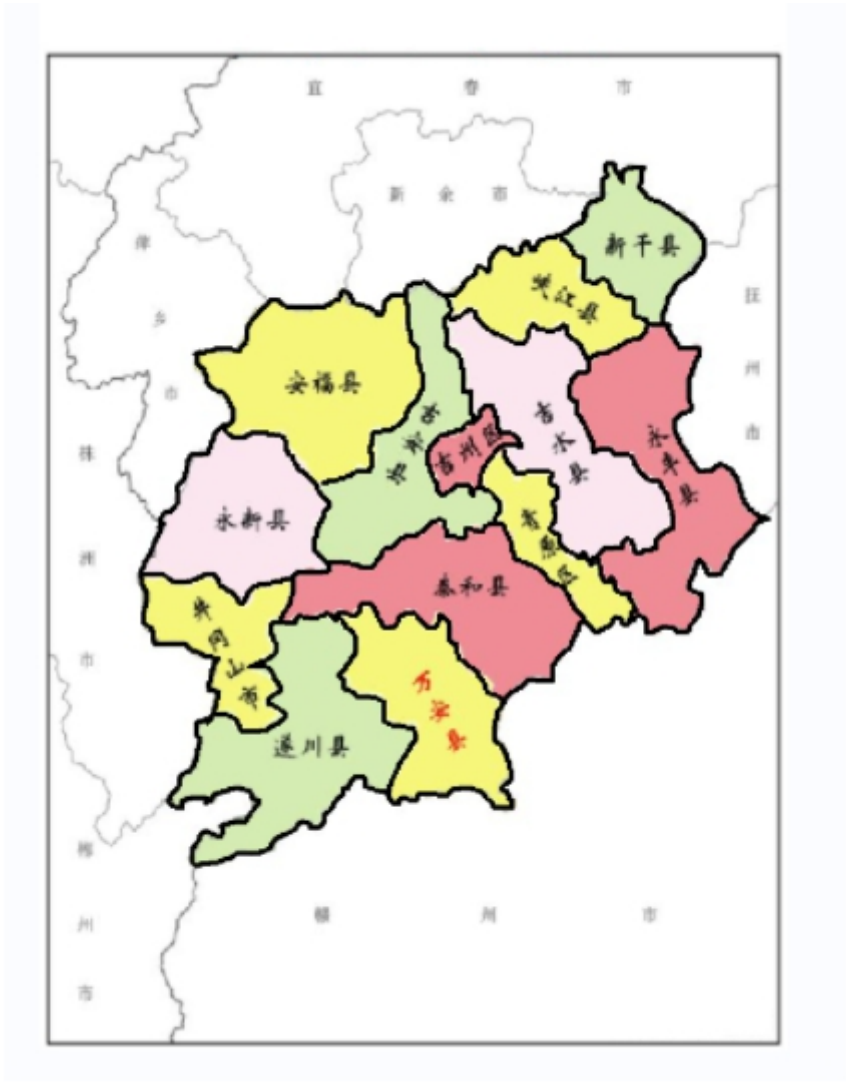


图 A. 1 井冈油茶籽油种植、生产区域范围图