

ICS 67.200
CCS X14

团 体 标 准

T / SGLYCYX 002-2022

粉末茶油

Camellia oil powder

2023-01-31 发布

2023-01-31 实施

韶关市林业产业发展协会 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》的规定起草。

本标准的某些内容有可能涉及专利，本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准由广东宝华农业科技股份有限公司提出。

本标准由韶关市林业产业发展协会归口。

本标准起草单位：华南农业大学、广东宝华农业科技股份有限公司。

本标准主要起草人：吴雪辉、刘明浩、苑立俭、任正昊、张伟洪、苏伟娟、黄永芳。

本标准为首次发布。

粉末茶油

1 范围

本文件规定了粉末茶油的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、生产加工过程的卫生要求、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于粉末茶油的生产、检验和销售。

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 1886.65 食品安全国家标准 食品添加剂 单，双甘油脂肪酸酯

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 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

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 5009.168 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 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 15196 食品安全国家标准 食用油脂制品

GB/T 20882.6 淀粉糖质量要求 第6部分：麦芽糊精

GB 28050 食品安全标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋

GB 29949 食品安全国家标准 食品添加剂 阿拉伯胶

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号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

粉末茶油 camellia oil powder

以食用油茶籽油为原料，适当添加麦芽糊精、阿拉伯胶、单硬脂酸甘油酯等辅助材料，经配料、溶解、水油两相混合、乳化、均质、喷雾干燥、筛分、包装工艺制成的粉末状茶油产品，可直接食用或作为食品配料使用。

4 技术要求

4.1 原辅材料要求

- 4.1.1 油茶籽油应符合 GB/T 11765 的规定。
- 4.1.2 麦芽糊精应符合 GB 20882.6 的规定。
- 4.1.3 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 4.1.4 单硬脂酸甘油酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 4.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2 感官指标

应符合表 1 的要求。

表 1 感官指标

项目	指标要求
色泽	白色或乳白色、色泽均匀
气味、滋味	具有茶油固有的气味和滋味，无异味
形态	呈粉末状、颗粒细腻、均匀、无明显结块
杂质	无正常视力可见的外来异物
冲调性	经搅拌溶解于温水中，均一稳定，无明显沉淀

4.3 质量指标

应符合表 2 的规定。

表 2 质量指标

项 目	指 标
水分/%	≤ 8.0
脂肪/%	≥ 20.0
酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤ 1
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.15

4.4 脂肪酸组成

粉末茶油提取其中的油脂后的脂肪酸组成见表3。脂肪酸组成表示了粉末茶油的基本特性，当被用于真实性判定时，仅作参考使用。

表3 脂肪酸组成

单位为%

项 目	指 标
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）	68.0~87.0
亚油酸（C18:2）	3.8~14.0
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

4.5 安全指标

应符合表4的规定。

表4 安全指标

项 目	指 标
菌落总数/（CFU/g）	≤ 1000
大肠菌群/（CFU/g）	≤ 10
霉菌/（CFU/g）	≤ 50
金黄色葡萄球菌/25g	≤ 不得检出

沙门氏菌/25g		不得检出
黄曲霉毒素B ₁ / (μg/kg)		不得检出
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤	0.1
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤	0.1
苯并 (a) 芘/ (μg/kg)		不得检出

4.6 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 检验方法

5.1 感官检验

5.1.1 色泽、气味、滋味、形态、杂质

称取50 g样品，放在白瓷盘中，在自然光或相当于自然光的室内，观察色泽、形态，有无杂质，嗅其气味，品尝滋味，做好记录。多个试样时，应在品尝下一个试样前，用清水漱口。

5.1.2 冲调性

称取适量样品，经搅拌溶解于温水中，均一稳定，无明显沉淀。

5.2 水分

按GB 5009.3的方法测定。

5.3 脂肪

按GB 5009.6的方法测定。

5.4 酸价

按GB 5009.229的方法测定。

5.5 过氧化值

按GB 5009.227的方法测定。

5.6 脂肪酸组成

按GB 5009.168的方法测定。

5.7 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定。

5.8 大肠菌群

按GB 4789.3规定的大肠菌群平板计数法测定。

5.9 霉菌检测

按GB 4789.15规定的方法测定。

5.10 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10规定的方法测定。

5.11 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法测定。

5.12 黄曲霉毒素 B1

按GB 5009.22规定的方法测定。

5.13 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

5.14 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

5.15 苯并(a)芘检验

按GB 5009.27规定的方法测定。

5.16 净含量

按JJF 1070规定的方法检验。

6 检验规则

6.1 组批

同原料、同配方、同工艺、同设备、同规格、同生产日期的产品为一批。

6.2 抽样

产品按批抽样，抽样基数不少于 50 kg，抽样数量不少于 3 个独立包装，抽样量不少于 2 kg。样品平均分成两份，一份作为检验样品，一份作为留样样品。

6.3 检验分类

检验分出厂检验和型式检验。

6.4 出厂检验

6.4.1 产品出厂前，应由生产企业的质量检验部门或生产作坊的质量检验员按本文件规定逐批进行检验。无检测能力的生产企业或生产作坊应委托具备相关资质的检测机构检验，检验合格方可出厂或出售。

6.4.2 出厂检验项目感官、净含量、水分、脂肪、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群和标签。

6.5 型式检验

6.5.1 型式检验项目：为本文件要求中规定的全部项目。

6.5.2 型式检验正常生产时，每年进行一次。

6.5.3 有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 原辅材料产地或供应商发生改变时；
- d) 停产三个月以上，恢复生产时；
- e) 出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时；
- f) 食品安全监督部门提出要求时。

6.6 判定规则

6.6.1 检验结果全部符合本文件规定时，判该批产品为合格品。

6.6.2 检验结果中微生物指标不符合本文件规定时，判该批产品为不合格品。

6.6.3 检验结果中除微生物指标外，其他项目不符合本文件规定时，应在原批次产品中双倍抽样复检1次，复检结果全部符合本文件规定时，判该批产品为合格品；复检结果中如仍有1项或多项指标不合格，判该批产品为不合格品。

7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

8 标签、标志

产品标签应符合 GB 7718 及 GB 28050 要求。包装箱应标明产品名称、数量、毛重和净重、生产厂名称和地址等。包装储运图示按 GB/T 191 的规定执行。

9 包装、运输、贮存、保质期

9.1 包装

9.1.1 产品内包装采用塑料袋或铝箔袋，塑料袋应符合 GB 4806.7 的要求，铝箔袋应符合 GB/T 28118 的要求。

9.1.2 外包装箱采用单或双瓦楞纸箱，其指标应符合 GB/T 6543 标准要求。

9.1.3 新的包装材料必须符合国家相关标准要求。

9.2 运输

9.2.1 运输工具应保持干燥、清洁、平整、无异味；应防止污染。

9.2.2 运输时要防止受热、受潮。

9.2.3 运输时应轻装轻卸，平面堆放，防止倾倒、重压，防止包装破碎和产品变形。若有破损时，应及时加封。

9.2.4 在周转堆放时，应防止日晒雨淋，不得在露天长期堆放或直接放在地上。

9.3 贮存

产品应贮存在清洁、干燥、通风避光处，要有防鼠、防虫设施。产品离地面10 cm以上，离墙20cm以外，不得与有毒、有异味、易挥发的物品混放。

9.4 保质期

在本文件规定的贮存条件下，产品包装完整无破损，常温保质期限为18个月。
