

团 体 标 准

T/GDID XXXX—2023

河源山茶油

Heyuan camellia seed oil

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

(征求意见稿)

20XX - XX - XX 发布

20XX - XX - XX 实施

广东省企业创新发展协会 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	2
4 分类	2
5 技术要求	2
5.1 基本要求	2
5.2 原料要求	2
5.3 质量要求	3
5.4 食品安全要求	4
5.5 生产过程质量控制	4
5.6 追溯要求	4
5.7 留样	4
5.8 其他	4
6 检验方法	4
7 检验规则	5
7.1 一般规则	5
7.2 检验批次	5
7.3 扦样	5
7.4 出厂检验	5
7.5 型式检验	5
7.6 判定规则	5
8 标签标识	5
9 包装、储存和运输	6
9.1 包装	6
9.2 运输	6
9.3 储存	6
附录 A（资料性）追溯信息	7
附录 B（资料性）河源油茶种植病虫害防治管理办法	9

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第一部分：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。

本文件由河源市油茶行业提出。

本文件由广东省企业创新发展协会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

河源山茶油

1 范围

本文件规定了河源山茶油的术语和定义、分类、技术要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、储存、运输、储存、保质期和销售以及追溯信息的要求。

本文件适用于广东省河源市区域内以本地油茶籽为主要原料，经烘干、脱壳、物理压榨制取的油茶籽原油，再经过精制处理、检验合格、可直接食用的河源成品山茶油。

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/T191 包装储运图示标志
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 食品中苯并芘（a）的测定
- 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/T 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB/T 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB/T 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/T 5009.262 食品安全国家标准 食品中溶剂残留量的测定
- GB 5009.271 食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定
- 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 5526 植物油脂检验 比重测定法
- 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 不皂化物的测定 第1部分：乙醚提取法
- GB/T 5535.2 动植物油脂 不皂化物的测定 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 25223 动植物油脂 甾醇组成和甾醇总量的测定 气相色谱法
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
LS/T 6120 粮油检验 植物油中角鲨烯的测定 气相色谱法

3 术语和定义

GB/T 11765 规定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

河源山茶籽原油 heyuan oil-tea camellia seed oil

以河源市区域内本地油茶籽为主要原料，通过压榨、鲜榨、水酶法、浸出、亚临界萃取、超临界CO₂萃取工艺制取生产的，符合本文件要求的食用山茶油。

3.2

河源山茶油 heyuan finished product oil-tea camellia seed oil

河源山茶籽原油精制处理后可供直接食用的成品山茶油。

4 分类

河源成品山茶油按质量等级要求分为特级品和优级品。

5 技术要求

5.1 基本要求

不应使用非食品物质，不应超范围、超限量使用食品添加剂，不应添加其他植物油调和。

5.2 原料要求

5.2.1 所有原辅料应符合相关产品的国家标准或行业标准的规定。

5.2.2 油茶籽原则上应是河源市本地种植的茶籽，或者是河源本地企业在河源以外的区域种植的茶籽。

5.2.3 油茶籽应外形完好，外壳脆硬、洁净，呈棕褐色、有光泽，无霉变、无虫蛀。

5.3 质量要求

5.3.1 特征指标

应符合表1的规定。其它特征指标应符合GB/T 11765 的规定。

表 1 河源山茶油特征指标

项目		特征指标
相对密度 (d_{20}^{20})		0.912~0.922
碘值 (I) / (g/100g)		83~89
皂化值 (KOH) / (mg/g)		193~196
不皂化物 / (g/kg) \leq		10
主要脂肪酸 / (%)	豆蔻酸 (C14: 0) \leq	0.8
	棕榈酸 (C16: 0)	5.0~11.0
	棕榈一烯酸 (C16: 1) \leq	0.2
	硬脂酸 (C18: 0)	0.5~3.0
	油酸 (C18: 1)	75.0~87.0
	亚油酸 (C18: 2)	7.0~14.0
	亚麻酸 (C18: 3) \leq	1.4
	花生酸 (C20: 0) \leq	0.5
	花生一烯酸 (C20: 1) \leq	0.7
	芥酸 (C22: 1) \leq	0.5
二十四碳一烯酸 (C24: 1) \leq	0.5	

5.3.2 质量指标

应符合表2要求。

表 2 河源山茶油的质量指标

项目	质量指标	
	特级	优级
气味、滋味	具有河源山茶油固有的气味和滋味,无异味、无焦臭	
透明度 (20℃)	澄清、透明	
色泽	具有山茶油产品正常的色泽	
不溶性杂质 / (%) \leq	0.05	
水分及挥发物 / (%) \leq	0.10	0.10
酸价 (KOH) / (mg/g) \leq	1.0	1.5
过氧化值 / (g/100g) \leq	0.15	0.20
反式脂肪酸 / (%) \leq	1.0	2.0
苯并(a)芘 / (μ g/kg) \leq	5.0	8.0

续（表2）

项目		质量指标	
		特级	优级
增塑剂/（mg/kg）	DBP \leq	0.3	5.0
	DEHP \leq	0.5	2.0
	DINP \leq	9.0	
黄曲霉毒素B ₁ /（ μ g/kg）	\leq	0.0	5.0
生育酚/（mg/kg）	\geq	80	35
角鲨烯/（mg/kg）	\geq	80	50
谷甾醇/（mg/kg）	\geq	400	300
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。			

5.4 食品安全要求

食品安全指标按GB 2716、LS/T 3249和国家有关标准、规定执行。

5.5 生产过程质量控制

按GB 14881、GB 8955、LS/T 1218相关条款执行。

5.6 追溯要求

5.6.1 生产企业应建立山茶油产品的追溯制度及食品安全追溯体系。

5.6.2 对物料来源、加工过程和产品去向、数量等信息应准确记录，确保记录真实、可靠、所有环节可有效追溯。

5.7 留样

5.7.1 采用适当贮存条件，对生产的油茶籽、毛油和成品山茶油做批次留样，作为备查。

5.7.2 留样的保存期限至少到成品山茶油保质期结束后再加半年。

5.7.3 使用外供毛油或外供成品山茶油灌装的，应按4.6.1和4.6.2对应供应商做留样要求。

5.8 其他

河源山茶油不得掺有其他食用油和非食用油；不得添加任何香精和香料。

6 检验方法

6.1 相对密度：按GB/T 5526执行。

6.2 碘值检验：按GB/T 5532执行。

6.3 皂化值检验：按GB/T 5534执行。

6.4 不皂化物检验：按GB/T 5535.1、GB/T 5535.2执行。

6.5 脂肪酸检验：按GB 5009.168执行。

6.6 透明度、气味、滋味检验：按GB/T 5525执行。

6.7 色泽检验：按GB/T 5009.37执行。

6.8 不溶性杂质含量检验：按GB/T 15688执行。

- 6.9 水分及挥发物含量检验：按GB/T 5009.236执行。
- 6.10 酸价检验：按GB/T 5009.229执行。
- 6.11 过氧化值检验：按GB/T 5009.227执行。
- 6.12 反式脂肪酸检验：按GB 5009.257执行。
- 6.13 苯并（a）芘检验：按GB 5009.27执行。
- 6.14 增塑剂检验：按GB 5009.271执行。
- 6.15 黄曲霉毒素B1检验：按GB 5009.22执行。
- 6.16 生育酚检验：按GB/T 26635执行。
- 6.17 角鲨烯检验：按LS/T 6120执行。
- 6.18 谷甾醇检验：按GB/T 25223执行。
- 6.19 溶剂残留检验：按GB/T 5009.262执行。

7 检验规则

7.1 一般规则

按 GB/T 5490 执行，并注明代表数量和货位。

7.2 检验批次

同原料、同工艺、同设备、同班次、同生产日期的河源山茶油产品为一个批次。

7.3 扦样

按 GB/T 5524 执行。

7.4 出厂检验

7.4.1 应逐批检验，并出具检验报告。

7.4.2 按 4.2 的规定检验。

7.5 型式检验

7.5.1 当原料、设备、工艺有较大变化或质量监督部门提出要求时，均应进行型式检验。

7.5.2 按本标准第 4 章的规定检验。

7.6 判定规则

7.6.1 检验结果全部符合本标准要求规定时判定该批次为合格。

7.6.2 产品未标注质量等级时，按不合格判定。

7.6.3 产品指标完全符合表 1 和表 2 中特级指标的，判定为特级河源山茶油产品；产品指标完全符合表 1，同时有 1 项以上指标不符合表 2 中特级指标，但全部符合表 2 中优级指标的，判定为优级河源山茶油产品；产品有一项或一项以上不符合表 1 和表 2 中的规定要求，判定为不合格产品。

8 标签标识

8.1 产品包装上的标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》等有关要求的规定，外包装储运图示标志应符合 GB/T191 的规定。

8.2 产品标签上应具有追溯码。

9 包装、储存和运输

除符合GB/T 11765 要求以外，按以下规定执行。

9.1 包装

销售包装应符合 GB/T 17374 的规定。包装容器必须专用、清洁、干燥和密封，应符合食品安全和卫生要求。

9.2 运输

运输器具必须清洁、卫生、无异味、无污染，散装运输要有专车，符合食品安全和卫生要求，防止日晒、雨淋和标签脱离，不得与污染物、有毒害物质混运。

9.3 储存

应在阴凉避光、清洁卫生、干燥的条件下储存，严禁露天存放及日晒雨淋，不得与有毒害物质混存，储存过程应注意防鼠、防虫、防止污染物。

附 录 A
(资料性)
追溯信息

按表A.1要求提供质量追溯信息。

表 A.1 追溯信息

产品名称及规格		XX山茶油XX L/mL装	
信息分类		追溯信息	
油茶种植	品种名称	以通过品种审批定名为准	
	种植基地	某省、市、县、镇或林场XX片区。	
	种植面积	XX亩。	
	化肥和农药使用记录	提供肥料、农药使用的名称、用量（千克/公斤）、浓度和施用区域等。	
	采收产量	XX千克/公斤。	
	采收日期	XX年XX月XX日采收。	
	干燥方式	晾晒、烘干等。	
	储存方式	常温、低温、准低温等。	
原料收购	油茶籽或仁	品种名称及产地	以通过品种审批定名为准；某省、市、县、镇或林场产。
		收购日期	XX年XX月XX日购入。
		收购数量	XX千克/公斤。
		运输信息	铁路或公路，常温或冷链。
		批次检测信息	合格或不合格。
		供货商名称	XX公司/农场等。
		出库信息	仓库名称；日期。
	毛油	毛油名称	XX级山茶油
		收购日期	XX年XX月XX日购入。
		收购数量	XX千克/公斤。
		运输信息	铁路或公路，常温或冷链。
		批次检测信息	合格或不合格。
		供货商名称	XX公司。
		毛油储存方式	灌装、散装等。
出库信息	仓库名称；日期。		
生产过程控制	茶籽压榨时间	XX年XX月XX日。	
	茶籽压榨数量	XX千克/公斤。	
	加工时间	XX年XX月XX日。	
	加工数量	XX千克/公斤。	
	添加剂使用情况	名称；用量（克）；日期	

续（表A.1）

信息分类	追溯信息	
	出厂批次检测信息	合格或不合格。
	质量管理（认证体系）	
其他信息	（可选填）	原料质量的信息，如含油量、富硒、获得有机、绿色认证等。

附录 B

(资料性)

河源油茶种植病虫害防治管理办法

B.1 油茶主要病虫害

油茶病虫害的种类多，主要的病害有：炭疽、油污、软腐、青枯等，虫害有：茶蚕、蓝翅天牛等。病虫害发生时如果不及时防治，会造成植株死亡，导致油茶业的经济效益受到损失。

B.2 油茶病虫害的防治技术措施

油茶病虫害防治可以采用综合防治措施，可以将树木栽培技术作为基础，然后培育出新的油茶品种，使其具有一定的抗病毒能力，结合化学、生物以及各类防治技术，增强油茶病虫害的防治能力，增强树木长势、降低病虫害源。

B.2.1 合理应用种植技术

油茶植物喜光，适合生长在温暖湿润的环境中，必须保证降水量在1000mm 以上，才能保证油茶健康生长。对于土壤环境，应该选择较为深厚、肥沃的土地。

在建设油茶树林的时候，相关技术人员应该避免潮湿与阴蔽的地方，减少病虫害的发生，对于密度较大的油茶林，应该重视树枝的修剪，提高油茶树的通风性。在冬季中，清理园中的病果，使油茶树林中的病原得以清除，尤其是重大的病虫害，要引进抗病程度较高的品种。增加油茶产量

B.2.2 油茶病虫害化学防治技术

化学防治技术是目前油茶病虫害防治应用最为广泛的手段，其具有操作便捷、效果显著的特点，因此，在大量的应用过程中，应该重视以下几点措施。

B.2.2.1 油茶软腐病。应在发病初期喷洒波尔多液进行防治，提升防治效果。

B.2.2.2 茶包病。必须在油茶植物上喷洒波尔多液达到防治目的。

B.2.2.3 油茶炭疽病。应在储藏或播种前期，利用退菌特进行拌种处理，可以有效防治油茶炭疽病的发生。

B.2.2.4 煤污病。在夏季，可以喷洒Be石硫合剂，在冬季，可以喷洒石硫合剂进行防治。

B.2.2.5 油茶白绢病。初发病时，利用硫酸铜液对其进行浇灌，防止病害扩散，使其得到有效的防治。

B.2.2.6 茶蚕。当油茶茶蚕孵化率达到17%时，可以用100 亿/g金杆菌孢子菌粉0.5kg兑水100kg进行防治。

B.2.2.7 茶枝镰蛾。用脱脂棉蘸上敌敌畏将其塞进虫孔中，再用泥巴将其封住，达到毒杀幼虫的目的。

B.2.2.8 茶天牛。技术人员可以向存在虫子的树木注入吡虫啉，然后利用黏土将虫子洞口封住，以便于更好地提升防治质量。