

T/MDSZ

苗侗山珍团体标准

T/MDSX 010-2023

黔东南山茶油

2023—10—09 发布

2023—10—09 实施

黔东南州苗侗山珍农产品行业协会 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 1

4 基本组成和主要物理参数 2

5 质量要求 2

6 检验方法 3

7 检验规则 4

8 标签、包装、运输、贮存和销售 4

9 追溯信息 5

参考文献 6

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这些专利的责任。

本文件由黔东南州苗侗山珍农产品行业协会提出并归口。

本文件起草单位：黔东南州食品药品检验检测中心、黔东南州苗侗山珍农产品行业协会、黔东南州粮油质量监测所、凯里市市场监督管理局、黎平县霞宇油脂有限公司、贵州绿色农业开发有限公司、贵州侗乡古韵农业综合开发有限公司、贵州黔山玉液山茶油有限责任公司、贵州恒生源农业开发有限公司。

本文件主要起草人：杨坤、刘桂琼、吴凯仪、张廷辉、杨艳屏、管春成、龙姜柳、徐跃、杨梦琪、郑桂权、李小娟、郝占营、杨卫林、徐强 徐启迪 龙开伟。

按本文件实施生产以及将本文件标示于产品标签的单位或个人，需获得本文件发布机构的授权。

本文件为首次发布。



黔东南山茶油

1 范围

本文件规定了黔东南茶油的术语和定义、基本组成和主要物理参数、质量要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存和销售、追溯信息。

本文件适用于黔东南州茶油的生产、销售及检验。

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 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/T 5009.37 食品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 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 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/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
GB/T 37917 油茶籽
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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

黔东南茶油

以贵州省黔东南州区域内种植生产的油茶籽为原料，通过物理制取，符合本文件要求的成品油茶籽油。

4 基本组成和主要物理参数

黔东南茶油的基本组成和主要物理参数见表 1。这些组成和参数表示了黔东南茶油的基本特性，当被用于真实性判定时，仅作参考使用。

表1 基本组成和主要物理参数

项 目		指 标
相对密度（ d_{20}^{20} ）		0.912~0.922
主要脂肪酸组成/%	油酸（C18:1）	72.0 ~87.0
	亚油酸（C18:2）	6.5 ~14.0
	芥酸（C22:1）	≤0.4

5 质量要求

5.1 原料

油茶籽应符合 GB/T 37917 的规定。

5.2 质量指标

应符合表 2 的规定。

表2 质量指标

项 目	指 标	
	一 级	二 级
色 泽	淡黄至橙黄色	
气 味、滋 味	具有油茶籽油固有的气味和滋味，无异味	
透 明 度（20℃）	澄清透明	
水分及挥发物含量/（%）	≤0.10	≤0.20
不溶性杂质含量/（%）	≤0.05	
酸价（以 KOH 计）/（mg/g）	≤1.5	≤2.5
过氧化值/（g/100g）	≤0.25	
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 安全指标

应符合表 3 得规定。

表3 安全指标

项 目	指 标
黄曲霉毒素 B ₁ (μg/kg)	≤5.0
苯并[α]芘 (μg/kg)	≤5.0
注：除上述指标外，其他安全指标应按照 GB 2716 及国家有关标准、规定执行。	

5.4 生产加工过程的卫生要求

符合 GB 8955 的规定。

5.5 其他

不应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 的规定执行。

6.2 脂肪酸

按 GB 5009.168 的规定执行。

6.3 气味、滋味、透明度

按 GB/T 5525 的规定执行。

6.4 色泽

按 GB/T 5009.37 的规定执行。

6.5 水分及挥发物含量

按 GB 5009.236 的规定执行。

6.6 不溶性杂质含量

按 GB/T 15688 的规定执行。

6.7 酸价

按 GB 5009.229 的规定执行。

6.8 过氧化值

按 GB 5009.227 的规定执行。

6.9 溶剂残留量

按 GB 5009.262 的规定执行。

6.10 黄曲霉毒素 B₁

按 GB 5009.22 的规定执行。

6.11 苯并[α]芘

按 GB 5009.27 的规定执行。

6.12 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

7 检验规则

7.1 组批

同一批投料、同一条生产线、同一班次生产的包装完好的产品为一批。

7.2 扦样

按 GB/T 5524 的规定执行。

7.3 出厂检验

每批产品必须按表 2 的规定逐批检验，检验合格并出具检验报告方可出厂。

7.4 型式检验

7.4.1 当原料、设备、工艺有较大改变或监督管理部门提出要求时，均应进行型式检验。

7.4.2 按本文件第 4 章和 5.2~5.3 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。

7.5 判定规则

7.5.1 检验结果全部符合本文件要求时，则判定该批产品合格。

7.5.2 检验结果中如有一项或一项以上指标不符合本文件要求时，以复检留样样品或相同批次产品加倍抽检，对不合格项目进行复检，如复检仍有不合格项，则判定该批产品不合格。如安全卫生指标不合格则判定该批产品不合格，不得复检。

7.5.3 未标注质量等级时，按不合格判定。

8 标签、包装、运输、贮存和销售

8.1 标签

8.1.1 应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

8.1.2 应标识“黔东南茶油”和“压榨”字样，并标明质量等级。

8.2 包装

8.2.1 应符合 GB/T 17374 的规定。

8.2.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.3 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。散装运输应使用专用罐车，保持车辆及油罐内外的清洁、卫生。不得使用装运过有毒、有害物质的车辆。

8.4 贮存

应贮存在阴凉、干燥、通风及避光场所。不得与有毒、有害物品同一存放，避开有异常气味的物品。应堆放在垫板上，与墙面、地面保持适当距离，中间留出通道，按品种分别存放，防止挤压，仓库周围应无异味污染。

8.5 销售

预包装的黔东南茶油在零售终端不得脱离原包装散装销售。

9 追溯信息

9.1 原料信息

9.1.1 记录油茶籽的品种、收获年份、产地环境、基地或供应商名称，记录进货的批次检测数据。

9.1.2 记录油茶籽的储藏、运输信息。

9.1.3 宜采用基地管理或订单标准化管理的油茶籽作为生产原料。

9.2 生产信息

记录茶油生产过程中有关追溯的各项数据、信息，包括辅料和废弃物使用的记录。

9.3 留样

9.3.1 采用适当贮存条件，对生产的油茶籽、茶油做批次留样，作为追溯备查。

9.3.2 留样的保存期限至少到茶油保质期结束后再加半年。

参 考 文 献

- 1 国家市场监督管理总局公布总局令[2023]第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》
-