|  |  |
| --- | --- |
| ICS 65. |  |
| CCS B |  |

团体标准

贵州山茶油

Oil-tea camellia seed oil in Guizhou province

（送审稿）

2023-09-10发布

2023-10-01实施

贵州省特色食品产业促进会 发 布

T/GZXX 0002—2023

目 次

[前 言 II](#_Toc148367293)

[1 范围 1](#_Toc148367294)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc148367295)

[3 术语和定义 2](#_Toc148367296)

[4 基本组成和主要物理参数 2](#_Toc148367297)

[5 质量要求 2](#_Toc148367298)

[5.1 贵州山茶油质量指标 2](#_Toc148367299)

[5.2食品安全要求 3](#_Toc148367300)

[5.3 其他 3](#_Toc148367301)

[6 检验方法 4](#_Toc148367302)

[7 检验规则 4](#_Toc148367303)

[7.1 扦样 4](#_Toc148367304)

[7.2出厂检验 4](#_Toc148367305)

[7.3 型式检验 4](#_Toc148367306)

[7.4 判定规则 4](#_Toc148367307)

[8标签与标识 4](#_Toc148367308)

[9包装、储存、运输和销售 5](#_Toc148367309)

[9.1 包装 5](#_Toc148367310)

[9.2 储存 5](#_Toc148367311)

[9.3 运输 5](#_Toc148367312)

[9.4 销售 5](#_Toc148367313)

1. 前 言

本标准依据GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规定起草。

本标准由贵州大学、贵州布依丽吉油茶实业有限公司、贵州恒生源农业开发有限公司等提出。

本标准由贵州省特色食品产业促进会归口。

本标准起草单位：贵州大学、贵州布依丽吉油茶实业有限公司、贵州恒生源农业开发有限公司、玉屏侗族自治县林业局、贵州大亨油茶科技有限公司。

本标准主要起草人：朱勇、秦礼康、李云、徐兵、郝占营、缪明锋、刘四黑，蒋茂平、陈劲松、黄璐、胡志焕。

贵州山茶油

* 1. 范围

本标准规定了贵州山茶油的术语与定义、基本组成和主要物理参数、质量要求、检验方法、检验规则、标签和标识、包装、储存、运输和销售。

本标准适用于贵州山茶油。

* 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；不注明日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 5525 植物油脂 透明度、气味、滋味鉴定法

GB/T 5009.37 色泽检验

GB/T 5526 相对密度检验

GB 5009.236 水分及挥发物含量检验

GB/T 15688 不溶性杂质含量检验

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 5009.168 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定

GB 5009.262 食品安全国家标准 食品中溶剂残留量的测定

LS/T 6120粮油检验 植物油中角鲨烯的测定 气相色谱法

LS/T 6119粮油检验 植物油中多酚的测定 分光光度法

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 11765 油茶籽油

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB/T 5524动植物油脂　扦样

GB 7718食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 17374 食用植物油销售包装

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件

**贵州山茶油**

以贵州行政区域内种植的油茶籽为原料，经机械压榨和精炼工艺制成的符合本标准和食品安全国家标准的山茶油。

1. 基本组成和主要物理参数

贵州山茶油的主要脂肪酸组成和主要物理参数见表1。这些组成和参数表示了贵州山茶油的基本特征。

表1 贵州山茶油主要脂肪酸组成和主要物理参数

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | | 指标 |
| 相对密度 (d 2020) | | 0.912~0.922 |
| 主要脂肪酸组成/% | 棕榈酸(C16:0) | 4.0 ~ 10.0 |
| 硬脂酸(C18:0) | 1.0 ~ 4.0 |
| 油酸(C18:1-9c) | 75.0 ~ 85.0 |
| 亚油酸(C18:2-9c12c) | 1. ~ 10.0 |

5 质量要求

* 1. 贵州山茶油质量指标

贵州山茶油质量指标见表2。

表2 贵州山茶油质量指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | | 指标 |
| 理化指标 | 色泽 | 淡黄色至橙黄色 |
| 气味 | 具有山茶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 |
| 不溶性杂质含量/% ≤ | 0.05 |
| 酸价(以KOH计)/(mg/g) ≤ | 2.0 |
| 过氧化值/(g/100 g) ≤ | 0.25 |
| 溶剂残留量/(mg/Kg) | 不得检出 |
| 油脂伴随物 | 角鲨烯含量/(mg /kg) ≥ | 30 |
| 总酚（没食子酸当量计）/(mg /kg) ≥ | 20 |
| 真菌毒素 | 黄曲霉毒素B1（μg/kg） ≤ | 1 |
| 污染物 | 苯并(a)芘（μg/kg） ≤ | 5 |

5.2食品安全要求

按食品安全标准和法律法规要求规定执行。

5.3 其他

山茶油中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 透明度、气味、滋味检验：按GB/T 5525执行。

6.2 色泽检验：按GB/T 5009.37执行。

6.3 相对密度检验：按GB/T 5526执行。

6.4 水分及挥发物含量检验：按GB 5009.236执行。

6.5 不溶性杂质含量检验：按GB/T 15688执行。

6.6 过氧化值检验：按GB 5009.227执行。

6.7 酸价检验：按GB 5009.229执行。

6.8 脂肪酸组成检验：按GB 5009.168执行。

6.9溶剂残留量检验：按GB 5009.262执行。

6.10角鲨烯含量：按LS/T 6120执行。

6.11总酚含量：按LS/T 6119执行。

6.12黄曲霉毒素B1检验：按GB 5009.22执行。

6.13苯并(a)芘检验：按GB 5009.27执行。

7 检验规则

* 1. 扦样

山茶油扦样方法按照GB/T 5524的要求执行。

7.2出厂检验

7.2.1应逐批检验，并出具检验报告。

7.2.2按4和5.1项目检验。

* 1. 型式检验

7.3.1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。

7.3.2 按第4章，第5章规定检验。当检验结果与表1的规定不符时，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

产品经检验，有一项不符合表2规定时，按不合格判定。

8标签与标识

8.1 应符合GB 7718和GB 28050 和国家有关规定。

8.2产品名称标识为“贵州山茶油”。

* 1. 应标注生产原料品种（如普通油茶）。

8.4 应在包装或随行文件上标识加工工艺（如冷榨）。

9包装、储存、运输和销售

9.1 包装

应符合GB/T 17374 的要求。

* 1. 储存

应储存在卫生、阴凉、干燥、避光处，不应与有害、有毒物质一同存放，避开有异常气味的物品。

如果产品有效期限依赖于某些特殊条件，应在标签上注明。

9．3 运输

运输中应注意安全、防止日晒、雨淋、渗透、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。

9.4 销售

预包装的贵州山茶油在零售终端不得脱离原包装散装销售。