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

团体标准

山茶油调味油

Flavoring camellia oil

（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](#_Toc149510905)

[1 范围 1](#_Toc149510906)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc149510907)

[3 术语和定义 2](#_Toc149510908)

[4 要求 2](#_Toc149510909)

[5 检验规则 3](#_Toc149510910)

[6 标志、包装、运输及贮存 4](#_Toc149510911)

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。

本标准由贵州布依丽吉油茶实业有限公司、天津农学院、贵州大学等提出。

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：贵州布依丽吉油茶实业有限公司、天津农学院、贵州大学、贵州恒生源农业开发有限公司、贵州大亨油茶科技有限公司、贵州五色布依生态食品有限公司、贵州九鲜山臻生态食品有限公司。

本标准主要起草人：李云、徐兵、何新益、朱勇、秦礼康、郝占营、缪明锋、蒋茂平、陈劲松、黄璐、胡志焕、李涛、袁翼虎。

山茶油调味油

* 1. 范围

本标准规定了山茶油调味油的术语和定义、要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以山茶油为主要原料的调味油。

* 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 191 包装储运图示标志

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 食品中农药最大残留限量

GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.236 食品安全国家标准 动植物油脂水分及挥发物的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.168 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定

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 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB/T 11765 油茶籽油

GB 14881 国家食品安全标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 28314 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒油树脂

GB 29938 食品安全国家标准 食品用香料通则

GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）

GB/T 30391 花椒

NY/T 2111 绿色食品 调味油

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令[2005]年第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令第123号《食品标识管理规定》

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件

3.1 山茶油调味油

以山茶油（油茶籽油）为主要原料，辣椒（整的或粉状）、花椒、麻椒、藤椒、香辛料（不含罂粟种子）中的一种或数种为辅料，添加（或不添加）辣椒油树脂、花椒提取物，经前处理、炸制（或不炸制）、冷却（或不冷却）、过滤（或不过滤）、调配（或不调配）、灌装而制成的调味油。

* 1. 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 山茶油应符合GB/T 11765中一级的规定。

4.1.2 辣椒应符合GB/T 30382的规定。

4.1.3 花椒应符合GB/T 30391的规定。

4.1.4 麻椒、藤椒应新鲜、清洁、无污染、无霉变、无虫蛀、无杂质。

4.1.5 香辛料（不含罂粟种子）应符合GB/T 15691的规定。

4.1.6 辣椒油树脂应符合GB 28314的规定。

4.1.7 花椒提取物应符合GB 29938的规定。

以上原料均应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

4.2 食品添加剂

食品添加剂使用应符合GB 2760规定。

4.3 感观要求

感官应符合表1要求。

表1感官要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 要求 | 检验方法 |
| 色泽 | 具有山茶油调味油应有的色泽 | NY/T 2111 |
| 滋味和气味 | 具有该产品应有的滋味和气味，无异味 |
| 透明度 | 澄清透明，无正常视力可见的外来杂质 |

4.4 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 指标 | 检验方法 |
| 水分及挥发物，g/100g | ≤ 0.8 | GB 5009.236 |
| 酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g | ≤ 3.0 | GB 5009.229 |
| 过氧化值（以脂肪计），g/100g | ≤ 0.20 | GB 5009.227 |
| 净含量 | 应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定 | JJF 1070 |
| 油酸（C18:1），% | ≥ 70  | GB 5009.168 |
| 亚油酸（C18:2），% | ≥ 5  |

4.5 真实性要求

产品不得加入非食用物质，不得掺有非山茶油、非食用油、矿物油等。

4.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

* 1. 检验规则

5.1 组批与抽样

以同一批投料、同一班次、同一生产线、同一规格、同一品种生产的包装完好的产品为一批，每批随机抽取1 kg产品作为检验样品。

5.2 产品检验

5.2.1 出厂检验

产品需经公司质检部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格后签发合格证方可出厂。出厂检验项目为：感官、水分及挥发物、酸价、过氧化值、净含量。

5.2.2 型式检验

型式检验为本标准要求中的全部项目。正常生产时，每半年进行一次；有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

a）新产品试制投产前；

b）当原料来源、设备发生变化时；

c）产品停产半年以上，再恢复生产时；

d）出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；

e）国家食品安全监督部门提出要求时。

5.3 判定规则

产品按本标准项目检验全部合格，判该批产品合格。感官要求、理化指标项目如有一项不合格，允许从同批产品中加倍抽样，对不合格项目进行复验，以复验结果为准。

* 1. 标志、包装、运输及贮存

6.1 标志

产品的标签应符合GB 7718、GB 28050及《食品标识管理规定》的要求。产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

产品内包装采用玻璃材质，应符合GB 4806.5的规定；采用塑料材质，应符合GB 4806.7的规定；采用复合食品包装袋，应符合GB 9683的规定。产品外包装采用瓦楞纸箱，应符合GB/T 6543规定。

6.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、干燥、无异味、无污染；装卸时轻放轻卸，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁、防潮、通风、干燥、无异味的库房中，且不得与有毒、有害有异味的物品混贮。必要时需冷藏产品低温保存。

6.5 保质期

在符合上述规定的条件下，自生产之日起产品未启封保质期18个月。