

T/GBC

广西物品编码与标准化促进会团体标准

T/GBC XXXX—XXXX

膜过滤法山茶油

Camellia oil obtained by membrane filtration method

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

广西物品编码与标准化促进会 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。

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。

本文件由广西壮族自治区产品质量检验研究院提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：广西壮族自治区产品质量检验研究院、广西大学、广西中洲生态农业投资有限公司、广西益谱检测技术有限公司、广西南宁信雄科技服务有限公司。

本文件主要起草人：

膜过滤法山茶油

1 范围

本文件规定了膜过滤法山茶油的术语和定义，规定了质量要求、营养指标、检验方法、检验规则、标签、标识、包装、储存、运输、销售和保质期。

本文件适用于膜过滤法山茶油的加工生产。

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 5009.82 食品安全国家标准 食品中维生素A、D、E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 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/T 5492-2008 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
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/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/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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
LS/T 6120 粮油检验植物油中角鲨烯的测定气相色谱法
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

膜过滤法山茶油 *camellia oil obtained by membrane filtration method*

以山茶原油为原料，经过陶瓷膜过滤工艺制取得到的，且产品质量符合本文件要求的山茶油产品。

4 质量要求

4.1 原料

山茶油应符合GB 2716的规定。

4.2 基本组成和主要物理参数

膜过滤山茶油的基本组成和主要物理参数应符合表1的规定。这些组成和参数表示了膜过滤山茶油的基本特性，当被用于真实性判定时，仅作参考使用。

表1 膜过滤法山茶油基本组成和主要物理参数

项目		指标
相对密度 (d_{40}^{20})		0.912~0.922
主要脂肪酸组成/%	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)	80.0~87.0
	亚油酸 (C18:2)	7.0~14.0
	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

4.3 质量指标

膜过滤山茶油的质量指标应符合表2规定。

表2 膜过滤法山茶油质量指标

项目	质量指标
色泽	淡黄色至橙黄色
透明度 (20℃)	清澈
气味、滋味	具有油茶籽油固有的气味和滋味，无异味
水分及挥发物含量	$\leq 0.10\%$
不溶性杂质含量	$\leq 0.05\%$
酸价 (以KOH计)	$\leq 1.80 \text{ mg/g}$
过氧化值	$\leq 0.20 \text{ g/100 g}$

4.4 食品安全指标

4.4.1 膜过滤山茶油的食品安全指标应符合表3的规定。

4.4.2 除表3标示指标外，其他食品安全指标应符合 GB 2716 及相关食品安全国家标准的规定。

表3 膜过滤法山茶油食品安全指标

项目	指标
苯并[a]芘	$\leq 5 \mu\text{g/kg}$
黄曲霉毒素 B1	$\leq 8 \mu\text{g/kg}$

4.5 营养指标

4.5.1 膜过滤山茶油的营养指标应符合表4的规定。

4.5.2 除表4标示指标外，其他食品安全指标应符合 GB 2716 及相关食品安全国家标准的规定。

表4 膜过滤法山茶油营养指标

项目	指标
维生素 E	≥150 mg/kg, α-生育酚当量
角鲨烯	≥100 mg/kg
甾醇	≥500 mg/kg

5 检验方法

5.1 相对密度

按照GB/T 5526的要求执行。

5.2 脂肪酸

按照GB 5009.168的要求执行。

5.3 色泽

按照GB/T 5492的要求执行。

5.4 气味、滋味、透明度

按照GB/T 5525的要求执行。

5.5 水分及挥发物含量

按照GB 5009.236的要求执行。

5.6 不溶性杂质含量

按照GB/T 15688的要求执行。

5.7 酸价

按照GB 5009.229的要求执行。

5.8 过氧化值

按照GB 5009.227的要求执行。

5.9 苯并[a]芘

按照GB 5009.27的要求执行。

5.10 黄曲霉毒素 B₁

按照GB 5009.22的要求执行。

5.11 维生素 E

按照GB 5009.82的要求执行。

5.12 角鲨烯

按照LS/T 6120的要求执行。

5.13 甾醇

按照GB 25223的要求执行。

6 检验规则

6.1 组批

同一批投料、同一条生产线、连续生产或同一班次生产的包装完好的产品为一个批次，同批次产品的品质和规格应一致。

6.2 扦样

按照GB/T 5524的要求执行。

6.3 出厂检验

6.3.1 产品出厂前，应逐批进行检验，检验合格并出具合格证后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目按 4.2、4.3、4.4 和第 5 章的规定检验。

6.4 型式检验

6.4.1 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。

6.4.2 按第 4 章和第 5 章的规定检验，当检测结果与表 1 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。

6.5 判定规则

6.5.1 检验结果全部符合本文件要求时，判定该批次为合格。

6.5.2 检验结果如有任一项不符合本文件要求时，允许按相关规定进行复验。复验结果符合本文件要求时，判定该批次为合格；如果复验结果仍有任一项不符合本文件要求时，判定该批次为不合格。

6.6 标签、标识

6.6.1 应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.6.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.6.3 应在包装或随行文件上标识加工工艺为膜过滤法。

7 包装、储存、运输和保质期

7.1 包装

7.1.1 应符合 GB/T 17374 的规定。

7.1.2 净含量应符合国家有关规定，检验按照 JJF 1070 的要求执行

7.2 储存

7.2.1 应贮存在清洁、干燥、防雨、防潮、防虫、防鼠、无异味的场所。不应与有毒有害物质混存。

7.2.2 仓储场所应有适度的照明且照明设施应有安全保护装置。

7.2.3 码放应隔墙离地，有回风空间，且不影响产品的出入库。

7.2.4 产品出库应依先进先出原则，并结合产品的有效期限排定出货顺序。及时清除变质和过期产品。

7.2.5 用于搬运的器具、运输车辆、托盘等应定期清洗、消毒和维持清洁。

7.2.6 每一批产品入库前，应有明显的产品标识，以便能有效辨识。

7.2.7 仓储场所应定期清扫，库内不应有秽物及食品碎片。

7.2.8 如果产品有效期限依赖于某些特殊条件，应在标签上注明。

7.3 运输

7.3.1 运输过程应做好作业记录，包括人员名单、装载和卸货的时间、地点等信息并留存。

7.3.2 应使用符合卫生要求的运输工具，运输过程中应注意防止被雨淋和被污染。散装运输应使用清洁、卫生、无污染的专用罐车。不应使用装运过有毒、有害物质的车辆。装卸时应轻搬轻放，不应造成包装破损。

7.4 销售

预包装的膜过滤法山茶油在零售终端不应脱离原包装散装销售。保质期根据自身产品质量状况确定保质期。
