

ICS 65.

CCS B

团 体 标 准

T/TSSP 047—2023

贵州山茶油

2023-12-08 发布

2023-12-15 实施

贵州省特色食品产业促进会

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

 3.1 贵州山茶油..... 2

4 要求..... 2

 4.1 原料要求..... 2

 4.2 感官要求..... 2

 4.3 理化指标..... 2

 4.4 油脂伴随物..... 2

 4.5 食品安全要求..... 3

 4.6 食品添加剂..... 3

 4.7 净含量..... 3

 4.8 生产过程卫生要求..... 3

5 检验规则..... 3

 5.1 组批与抽样..... 3

 5.2 产品检验..... 3

 5.3 判定规则..... 4

6 标签、包装、运输、贮存及保质期..... 4

 6.1 标签..... 4

 6.2 包装..... 4

 6.3 运输..... 4

 6.4 贮存..... 4

 6.5 保质期..... 4

前 言

本文件依据 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》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。

本文件由贵州大学、贵州恒生源农业开发有限公司等提出。

本文件由贵州省特色食品产业促进会归口。

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

本文件主要起草人：朱勇、秦礼康、郝占营、缪明锋、李云、徐兵、刘四黑、蒋茂平、陈劲松、黄璐、胡志焕。

贵州山茶油

1 范围

本文件规定了贵州山茶油的术语与定义、要求、检验规则、标签、包装、运输、贮存及保质期。
本文件适用于以贵州省行政区域内生产的可食用油茶籽油。

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 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 5009.168 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 5009.262 食品安全国家标准 食品中溶剂残留量的测定

GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法

GB/T 5525 植物油脂 透明度、气味、滋味鉴定法

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/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 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

JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规则

LS/T 6120 粮油检验 植物油中角鲨烯的测定 气相色谱法

国家市场监督管理总局令 [2023]年第 70 号 定量包装商品计量监督管理办法

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 贵州山茶油

以贵州省行政区域内生产的可食用油茶籽为原料，经机械压榨、适度加工制成的食用植物油。

4 要求

4.1 原料要求

油茶籽应符合 GB/T 37917 规定。

4.2 感官要求

感官应符合表 1 要求。

表 1 感官要求

项 目	要求	检验方法
外观色泽	淡黄色至橙黄色油状液体，无杂质	GB/T 5009.37
滋味和气味	具有山茶油固有的滋味和气味，无异味	GB/T 5525
透明度	清澈	

4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项目	要求	检验方法
酸价(以KOH计)/(mg/g)	≤2.0	GB 5009.229
过氧化值/(g/100 g)	≤0.25	GB 5009.227
溶剂残留量/(mg/kg)	不得检出	GB 5009.262
棕榈酸（C16:0）	4.0 ~ 12.0	GB 5009.168
硬脂酸（C18:0）	1.0 ~ 4.0	
油酸（C18:1-9c）	70.0 ~ 87.0	
亚油酸（C18:2-9c12c）	5.0 ~ 14.0	

4.4 油脂伴随物

油脂伴随物应符合表 3 规定。

表 3 油脂伴随物

项目	要求	检验方法
角鲨烯/(mg /kg)	≥30	LS/T 6120

4.5 食品安全要求

符合相应食品安全标准和管理规定。

4.6 食品添加剂

符合 GB 2760 规定。

4.7 净含量

符合定量包装商品计量监督管理办法规定，按JJF1070规定检验。

4.8 生产过程卫生要求

符合 GB 14881 规定。

5 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文件规定逐批检验，合格后签发合格证方可出厂。出厂检验项目为感官要求、酸价、过氧化值、净含量等。

5.2.2 型式检验

型式检验为本文件要求的 4.2 ~ 4.7 的全部项目。正常生产时，每半年进行一次；有下列情况之一，应进行型式检验：

- a) 新产品试制投产前；
- b) 原料来源、设备发生变化，可能影响产品质量时；
- c) 连续停产 3 个月以上，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) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

5.3 判定规则

产品按本文件项目检验全部合格，判定该批产品合格，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，判定以复验结果为准。

6 标签、包装、运输、贮存及保质期

6.1 标签

产品标签应符合 GB 7718，营养标签应符合 GB 28050，应在包装或随行文件上标识加工工艺（如压榨法）。

6.2 包装

产品包装材料应符合相应食品安全标准规定。内包装使用玻璃材质时应符合 GB 4806.5 规定，使用塑料材质时应符合 GB 4806.7 的规定；产品外包装采用瓦楞纸箱时应符合 GB/T 6543 规定。

产品包装储运图示标志符合 GB/T 191。

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，不得与有毒、有害、有异味物品混贮，必要时低温保存。

6.5 保质期

符合上述规定条件下，自生产之日起产品未启封保质期为 18 个月。