

ICS 65.

CCS B

团 体 标 准

T/TSSP 048—2023

山茶油调味油

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 山茶油调味油 2

4 要求 2

 4.1 原辅料要求 2

 4.2 感官要求 2

 4.3 理化指标 2

 4.4 食品安全要求 3

 4.5 食品添加剂 3

 4.6 净含量 3

 4.7 生产加工卫生要求 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 3

6 标签、包装、运输、贮存及保质期 3

 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。

本文件由贵州布依丽吉油茶实业有限公司、贵州大学提出。

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：贵州布依丽吉油茶实业有限公司、贵州大学、天津农学院、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。

本文件主要起草人：李云、徐兵、朱勇、秦礼康、何新益、郝占营、缪明锋、陈劲松、黄璐、胡志焕、李涛、张琼、聂宇扬，刘佳保。

山茶油调味油

1 范围

本文件规定了山茶油调味油的术语和定义、要求、检验规则、标签、包装、运输、贮存及保质期。
本文件适用于以山茶油为主要原料生产的调味油。

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 5009.227 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 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/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/T 30382 辣椒（整的或粉状）

GB/T 30391 花椒

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

T/CCCMHPIE 1.31 植物提取物 花椒提取物

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

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，以辣椒、花椒、香辛料中的一种或多种为辅料，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）、调配（或不调配）、过滤而制成的调味油。

4 要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 山茶油符合 GB/T 11765 中压榨山茶油一级质量标准。
- 4.1.2 辣椒符合 GB/T 30382 规定。
- 4.1.3 花椒符合 GB/T 30391 规定。
- 4.1.4 香辛料符合 GB/T 15691 规定。
- 4.1.5 辣椒油树脂符合 GB 28314 规定。
- 4.1.6 花椒提取物符合 T/CCCMHPIE 1.31 的规定。
- 4.1.7 其他辅料应符合相应标准和管理规定。

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	具有山茶油调味油应有的色泽	GB/T 5009.37
滋味和气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味	GB/T 5525
透明度	澄清透明，无正常视力可见的外来杂质	

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
水分及挥发物含量，g/100g	≤ 0.80	GB 5009.236
酸价（以 KOH 计），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值，g/100g	≤ 0.20	GB 5009.227

4.4 食品安全要求

符合相应食品安全标准和管理规定。

4.5 食品添加剂

符合 GB 2760 规定。

4.6 净含量

符合定量包装商品计量监督管理办法，按 JJF1070 规定执行。

4.7 生产加工卫生要求

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

型式检验为本文件中 4.2~4.6 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

产品标签符合 GB 7718，营养标签上营养信息符合 GB 28050，

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

运输工具应清洁、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。