

团 体 标 准

T/HNAS XXXX—XXXX

祁阳茶油

Qiyang camellia seed oil

(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

湖南省标准化协会 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	1
4 产品分级	1
5 原料要求	2
6 加工工艺	2
7 基本特征	2
8 质量要求	2
9 检验规则	3
10 标志、标签、包装、储运	4

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这些专利的责任。

本文件由祁阳市茶油产业协会提出。

本文件由湖南省标准化协会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

祁阳茶油

1 范围

本文件规定了祁阳茶油的术语和定义、产品分级、原料要求、加工工艺、基本特征、质量要求、检验规则，标志、标签、包装、储运。

本文件适用于祁阳茶油的生产 and 加工。

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 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 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 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
- 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 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 动植物油脂 相对密度的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8955 食品安全国家标准 食用植物油及其制品生产卫生规范
- 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- GB/T 37917 油茶籽
- JJF 1070 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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

祁阳茶油 Qiyang camellia seed oil

以祁阳县种植的油茶籽为原料，经低温压榨、适度精炼后制成的茶油。

4 产品分级

祁阳茶油按产品品质分为特级、一级。

5 原料要求

5.1 油茶籽应符合 GB/T 37917 的要求。采收和运输应降低物理损伤，以自然晒干或者低温烘干的方式进行干燥处理。

5.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定

5.3 其他食品原料应符合相应的食品安全国家标准。

6 加工工艺

6.1 加工流程

茶果—晾晒—去陈果壳—粉碎—蒸制—压榨—粗滤—静置沉淀—过滤—适度精炼—成品。

6.2 关键工艺控制要点

蒸炒温度为90 °C~110 °C，低温压榨60°C~80 °C，低温精炼≤80 °C。

6.3 生产加工过程卫生要求

应符合GB 8955的规定。

7 基本特征

祁阳茶油的基本特征指标参数见表1。

表1 基本特征指标参数

项目	指标	检测方法
相对密度(d_{20}^{20})	0.912~0.922	按 GB/T 5526 规定执行
主要脂肪酸/%	豆蔻酸 (C14: 0)	≤0.8
	棕榈酸 (C16: 0)	4.5~13.5
	棕榈一烯酸 (C16: 1)	≤0.2
	硬脂酸 (C18: 0)	0.3~4.8
	油酸 (C18: 1)	72.0~87.0
	亚油酸 (C18: 2)	3.8~12.0
	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	
		按 GB 5009.168 规定执行

8 质量要求

8.1 感官要求

应符合表2的规定。

表2 感官要求

项目	要求		检测方法
	特级	一级	
色泽	淡黄色至橙黄色	淡黄色至棕黄色	按GB/T 5009.37的规定
气味、滋味	具有油茶籽油固有气味和滋味，无异味		按GB/T 5525的规定

表2 感官要求 (续)

项目	要求		检测方法
	特级	一级	
透明度 (20℃)	清澈、透亮	清澈	按GB/T 5525的规定
杂质	无正常视力可见杂质		将试样置于洁净白瓷盘中, 在自然光线下, 用肉眼观察

8.2 理化指标

应符合表3的规定。

表3 理化指标

项目	要求		检测方法	
	特级	一级		
水分及挥发物含量 (%)	≤	0.1	0.2	按GB 5009.236的规定
不溶性杂质含量 (%)	≤	0.05		按GB/T 15688的规定
酸价 (KOH)/(mg/g)	≤	1.5	2.5	按GB 5009.229的规定
角鲨烯 (mg/kg)	≥	4.0	2.0	按LS/T 6120的规定
过氧化值/(g/100g)	≤	0.25		按GB 5009.227的规定
黄曲霉毒素B1 (μg/kg)	<	10		按GB 5009.22的规定
苯并(a)芘	≤	10		按GB 5009.27的规定

8.3 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

8.4 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

8.5 农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。

8.6 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

8.7 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》(2023年3月16日国家市场监督管理总局令第70号)的规定。按JJF 1070的规定检测。

9 检验规则

9.1 组批

同一原料、同一生产线、同一品种、同一生产日期为一个检验批次。

9.2 扦样

按GB/T 5524的规定执行。

9.3 出厂检验

9.3.1 每批产品应进行出厂检验, 检验合格后方可出厂。

9.3.2 出厂检验项目包括: 感官要求、水分及挥发物含量、酸价、过氧化值。

9.4 型式检验

型式检验的内容为本文件规定的全部内容，每年应进行一次，有以下情况之一时应进行型式检验：

- 生产环境发生变化时；
- 生产技术发生变化时；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 原料产地或供货商发生变化时；
- 停产半年以上恢复生产时；
- 食品安全监督部门提出要求时。

9.5 判定规则

9.5.1 产品检验项目全部符合本文件要求时，判定为合格产品。

9.5.2 产品检验项目中一项或一项以上不符合本文件要求时，应在该批产品留样中取样复检，复检不符合本文件要求，判定为不合格。

10 标志、标签、包装、储运

10.1 标志、标签

10.1.1 预包装应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

10.1.2 外包装储运标志应符合 GB/T 191 的规定。

10.2 包装

应符合GB/T 17374和食品安全国家标准的规定。

10.3 储运

应符合GB 31621的规定。
