

团 体 标 准

T/HNAS XXX—2026

衡阳茶油

Hengyang 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。

2026 - XX - XX 发布

2026 - 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 品种	2
5 技术要求	2
5.1 立地条件	2
5.2 栽培管理	2
6 加工工艺	2
6.1 加工流程	2
6.2 关键工艺控制要点	2
6.3 生产加工过程卫生要求	2
7 基本组成和主要物理参数	2
8 质量要求	3
8.1 感官要求	3
8.2 理化指标	3
8.3 污染物限量	3
8.4 真菌毒素限量	4
8.5 农药最大残留限量	4
8.6 食品添加剂和食品营养强化剂	4
8.7 其他	4
9 检验规则	4
9.1 组批	4
9.2 扦样	4
9.3 出厂检验	4
9.4 型式检验	4
9.5 判定规则	4
10 标志、标签	4
10.1 标志、标签	4
11 包装、运输、贮存	4
11.1 包装	4
11.2 运输、贮存	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。

本文件由衡阳市林业局提出。

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：。

衡阳茶油

1 范围

本文件规定了衡阳茶油的品种、技术要求、加工工艺、基本组成和主要物理参数、质量要求、检验规则，标志、标签、包装、运输、贮存。

本文件适用于衡阳茶油的生产加工和销售。

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 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/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 5009.262 食品安全国家标准 食品中溶剂残留量的测定
- 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 11765 油茶籽油
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- 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 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品（含第1、2号修改单）
- GB/T 26635 动植物油脂 生育酚及生育三烯酚含量测定 高效液相色谱法
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- GB 44917 食用植物油散装运输卫生要求
- 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

GB/T 11765 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

衡阳茶油 Qiyang camellia seed oil

以产自衡阳市行政区域内的油茶籽为原料，经压榨及精炼等加工工艺制得的油茶籽油。

4 品种

选用通过国家或省林木品种审定委员会审定的“湘林”“长林”系列。

5 技术要求

5.1 立地条件

海拔 500 m 以下、相对高度 200 m 以下的低山丘陵地，土壤为红壤及四纪红壤，光照充足、坡度 25°以下斜坡或缓坡，选择土层厚度 60cm 以上，疏松、排水良好，理化性状与养分状况良好，土壤有机质含量 2%以上，pH 值 5.0~6.5，呈微酸性的土壤。

5.2 栽培管理

5.2.1 育苗

采用芽苗砧嫁接技术育苗。

5.2.2 定植

11 月至次年 3 月，以行距 3.0 m~4.5 m，株距 2.5 m~3.0 m 的密度进行栽植，每 667 m²栽植 60 株左右。

5.2.3 施肥

采用沿树冠投影开沟施肥，每年春季每株施复合肥 0.5 kg~1.0 kg，秋冬季施有机肥 5 kg~10 kg。幼树期以营养生长为主，施肥则主要以氮肥，配合磷钾肥；生长期多施有机肥，花期增施磷钾肥。

5.2.4 抚育

夏季旱季来临前，进行中耕除草一次，将铲下的草皮覆盖于树干基部周围的地表，给树基培蔸，以减轻地表高温灼伤和旱害。冬季结合施肥进行适当垦覆。对土壤条件较好的林地，宜以绿肥或豆科植物为主进行合理间种，实行以耕代抚。

5.2.5 采收

10 月上旬至 11 月上旬之间，油茶果色泽鲜艳、呈现油光，果壳微裂，籽壳变黑或变褐发亮时采收。

6 加工工艺

6.1 加工流程

油茶果→晾晒→去壳→晒籽(烘干)→粉碎→蒸麸→制饼→压榨→过滤→精炼→成品油。

6.2 关键工艺控制要点

6.2.1 晒籽(烘干)：茶籽晒干或烘干至水分≤8%，烘干温度不超过 80℃。

6.2.2 蒸麸：粉末蒸制，温度控制在 90℃~110℃，时间 10 min~20 min。

6.2.3 压榨：温度不宜超过 80℃。

6.2.4 精炼：进行水化脱胶、碱炼脱酸、脱色、脱臭等工序，温度不超过 80℃。

6.3 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 8955 的规定。

7 基本组成和主要物理参数

衡阳茶油的基本组成和主要物理参数见表 1。这些组成和参数表示了衡阳茶油的基本特征，当被用于真实性判定时，仅作参考使用。

表 1 基本组成和主要物理参数

项目		指标	检测方法
相对密度 (d_{20}^{20})		0.912~0.922	GB/T 5526
主要脂肪酸组成/ (%)	豆蔻酸 (C14:0)	≤0.8	GB 5009.168
	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)	68.0~87.0	
	亚油酸 (C18:2)	3.8~14.0	
	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		

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
	一级	二级	
色泽	淡黄色至橙黄色	淡黄色至棕黄色	GB/T 5009.37
气味、滋味	具有油茶籽油固有气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味		GB/T 5525
透明度 (20 °C)	清澈	清澈，允许微浊	GB/T 5525
状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见的外来异物		GB 2716

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
	一级	二级	
水分及挥发物含量/ (%)	≤0.1	≤0.2	GB 5009.236
不溶性杂质含量/ (%)	0.05		GB/T 15688
过氧化值/ (g/100g)	≤0.25		GB 5009.227
酸价 (以KOH计) / (mg/g)	≤2.0	≤3.0	GB 5009.229
维生素E/ (mg/kg, α-生育酚当量)	≥110	≥50	GB/T 26635
角鲨烯/ (mg/kg)	≥110	≥80	LS/T 6120
溶剂残留量 ^a / (mg/kg)	不得检出		GB 5009.262

^a 溶剂残留量不得检出 (检出值小于 10mg/kg 时，视为未检出)

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 食品添加剂和食品营养强化剂

8.6.1 食品添加剂、食品营养强化剂符合相关食品安全国家标准规定。

8.6.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，不得添加香精和香料。

8.6.3 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

8.7 其他

生产过程中不得掺有其他食品油和非食用油。

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 的要求执行。

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，有以下情况之一时亦应进行型式检验：

——生产环境或技术发生变化时；

——出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；

——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。

9.5.2 产品检验项目中有指标不符合本文件要求时，应对该批产品留样复验，复验不符合本文件要求时，判定为不合格。

10 标志、标签

10.1 标志、标签

10.1.1 预包装食品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

10.1.2 外包装储运标志应符合 GB/T 191 的规定。

11 包装、运输、贮存

11.1 包装

应符合 GB/T 17374 和 GB 23350 的规定。

11.2 运输、贮存

应符合 GB 44917、GB 31621 的规定。
