

# 《衡阳茶油》团体标准（征求意见稿） 编制说明

## 一、标准制定的背景和意义

油茶在我国已有 2300 年的栽培历史，是中国特有的木本油料树种。先秦古籍《山海经》记载，“员木，南方油食也”，员木即油茶。地处北纬 26~27 度油茶核心产区的衡阳，拥有得天独厚的自然条件，先后获评“中国特色农产品优势区”“全国油茶产业建设示范市”，下辖 7 个县（市）均为“全国油茶产业建设重点县”，产业发展根基深厚，油茶面积、产量、产值均居全国地州市之首。据考证，衡阳早在东汉时期就有油茶栽培和利用的历史，是名副其实的“历史文化遗产”。

自 20 世纪 50 年代以来，衡阳市油茶生产已走过六十余年发展历程，其间历经起伏。步入 21 世纪，随着社会各界对油茶资源价值的认知不断深化，国内植物油市场需求呈现持续增长态势。在此背景下，衡阳油茶产业正式开启了稳健发展的新阶段。2008 年以来，衡阳市林业系统战略统筹全市油茶产业发展，通过政府引导、政策扶持、科技支撑、社会参与和市场推动，传统油茶产区茶果累累，茶油飘香。2013 年，衡阳市被原国家林业局确定为“全国油茶产业建设示范市”。目前，全市近 30 万户林农深耕油茶产业，2473 个经营主体实现 100 亩以上规模种植；培育国家林业重点龙头企业 4 家、省级林业产业龙头企业 23 家，

大三湘、神农国油被评为全国十大茶油品牌。国家级油茶产品检验检测中心建成试运营，衡南油茶文化产业园、耒阳神农国油博览园等三产融合示范片区已初具规模、初见成效。2024年，全市现有油茶林面积454.47万亩、年产油茶8.79万吨、产值253.14亿元，种植面积、整体产量和综合产值均居全国地州市前列。

当前，随着衡阳市油茶加工企业逐年增加，油茶产业发展进入提质升级关键阶段。为进一步规范衡阳茶油生产经营秩序，提升产品质量安全水平，维护和提升衡阳茶油在国内外市场的信誉度与影响力，保护生产经营者与消费者合法权益，促进油茶产业持续健康高质量发展，尽快制定衡阳茶油产品质量标准具有极强的必要性，既是规范产业发展的现实需求，也是打造地域品牌、保障质量安全、推动产业升级的必然举措。

## 二、工作简况

(一) 任务来源：根据衡阳市林业局提出申请，经湖南省标准化协会批准，《衡阳茶油》团体标准正式立项。

(二) 起草单位：衡阳市油茶产业协会、衡阳市油茶产业发展事务中心。

(三) 标准参编人员：颜康晟、段炼、陈颖、王婷、彭艳芳、刘湘平、李慧。

### (四) 主要工作过程

1. **立项提出**：由衡阳市林业局结合当地茶油产业发展实际需求，提出《衡阳茶油》团体标准制定立项申请，经湖南省标准

化协会审核后，正式启动标准起草工作。

**2. 资料收集与调研：**2025年12月，在衡阳市林业局的指导下，成立《衡阳茶油》团体标准编制组，负责该项目的指导与具体工作。编制组积极开展前期调研，广泛收集国家、行业关于茶油的相关标准、技术文献，深入衡阳市各油茶种植基地、茶油加工企业开展实地调研，了解当地油茶品种选择、栽培管理、加工工艺、产品品质等实际情况，收集生产数据、检测报告等第一手资料。

**3. 标准草案编制：**在调研和资料分析的基础上，标准编制组结合衡阳茶油的地域特色和产业需求，确定标准的框架和主要技术内容，编制完成《衡阳茶油》团体标准初稿。

**4. 意见征求与修改：**初稿完成后，将向衡阳市林业系统、茶油生产加工企业、检测机构、行业专家等相关单位和人员广泛征求意见，根据反馈意见对标准初稿进行修改、完善，形成了《衡阳茶油》团体标准征求意见稿。

### 三、标准编制原则和依据

#### （一）编制原则

**1. 科学性原则：**本标准在制定过程中广泛征求并吸纳了行业专家、生产企业及监管部门的意见。标准中所设感官与理化指标均基于详实的检验检测数据，并严格遵循国家强制性标准的要求，确保内容科学、安全可靠，为衡阳茶油的质量安全提供有力支撑。

2. **目的性原则**：旨在切实保障衡阳茶油的核心品质特色，推动产业实现高质量发展。

3. **适用性原则**：本标准立足于服务衡阳茶油产业的实际需要，注重实用性与指导性。其适用范围清晰界定衡阳茶油的术语定义、产品分级、加工工艺、基本组成和主要物理参数、质量要求、检验方法、检验规则，以及标志、标签、包装、贮运等关键环节。

4. **可操作性原则**：标准内容严格遵循食品安全相关法律法规及强制性国家标准，所设技术要求和定量指标均来源于近年产品检测数据，并充分考虑衡阳茶油的产品特性，确保指标设定科学合理、便于实施，具备良好的落地性。

## （二）编制依据

本标准按照 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，保证标准结构的规范性和科学性。规范性引用了国家现行有效的食品安全、植物油生产、检验检测等相关标准，包括 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/T 11765《油茶籽油》等，确保标准技术内容与国家强制性标准、推荐性标准相衔接，符合国家食品安全和产业发展的总体要求。此外，结合衡阳市行政区域内的自然立地条件、油茶种植栽培实践、茶油加工生产工艺特点及产品品质检测数据，

确定标准中针对性的技术指标和要求,确保标准的实用性和可操作性。

#### 四、标准主要技术内容说明

##### (一) 框架结构

标准内容分为 11 章,包括衡阳茶油的品种、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、贮存等内容。

##### (二) 标准主要内容的说明

**第 3 章 术语和定义:**明确衡阳茶油是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,界定了产品的原料产地和加工方式,凸显地域属性。

**第 4 章 品种:**根据要求选用通过国家或省林木品种审定委员会审定的“湘林”“长林”系列良种。该规定基于衡阳地区多年推广实践证明,这些良种具有高产、稳产、抗逆性强、油脂品质优等特点,是保障原料质量的关键。

**第 5 章 技术要求:**本章主要描述了衡阳油茶栽培的立地条件和栽培管理要求。一是立地条件:结合衡阳低山丘陵的地理特征,明确海拔 500 m 以下、土壤为红壤及四纪红壤、pH 值 5.0~6.5 等具体立地要求,确保油茶种植的自然条件适宜性。二是栽培管理:对育苗、定植、施肥、抚育、采收等环节作出详细规定,如采用芽苗砧嫁接技术育苗、10 月上旬至 11 月上旬油茶果成熟时采收等,规范油茶种植栽培管理,保障油茶籽原料品质。

第6章 加工工艺：明确了油茶果→晾晒→去壳→晒籽（烘干）→粉碎→蒸麸→制饼→压榨→过滤→精炼→成品油的完整加工流程，并对晒籽、蒸麸、压榨、精炼等关键工艺制定严格的参数控制要求，如晒籽至水分 $\leq 8\%$ 、蒸麸温度 $90^{\circ}\text{C} \sim 110^{\circ}\text{C}$ ，同时要求生产加工卫生符合 GB 8955 规定，从加工环节保障产品品质。

第7章 基本特征：衡阳茶油的基本组成和主要物理参数直接参照 GB/T 11765 《油茶籽油》，对衡阳茶油的基本组成和主要物理参数指标作出了要求（见表1），并规定了相应检验检测方法，包括相对密度，豆蔻酸、棕榈酸、棕榈一烯酸等主要饱和脂肪酸指标，当被用于真实性判定时，可供参考使用。

表1 衡阳茶油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)	$\leq 0.8$	GB 5009.168
	棕榈酸 (C16:0)	3.9~14.5	
	棕榈一烯酸 (C16:1)	$\leq 0.2$	
	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)	$\leq 1.4$	
	花生酸 (C20:0)	$\leq 0.5$	
	花生一烯酸 (C20:1)	$\leq 0.7$	
	芥酸 (C22:1)	$\leq 0.5$	
二十四碳一烯酸 (C24:1)	$\leq 0.5$		

**第 8 章 质量要求：**本章规定了衡阳茶油的感官要求、理化要求和安全要求，确保产品的独特品质、食用安全性。其中，感官要求按一级、二级区分色泽、透明度等指标；理化指标对水分及挥发物、过氧化值、酸价等安全和品质指标作出严格限制，同时明确维生素 E、角鲨烯的含量要求，凸显衡阳茶油的营养价值，且规定不得添加香精香料、不得掺混其他油脂，保障产品纯度。污染物、真菌毒素、农药残留均遵循国家现行食品安全标准要求，确保产品质量安全。指标值的设定基于标准制定过程中，标准编制组收集的衡阳生产加工企业 40 份产品检验检测报告，对酸价、过氧化值、维生素 E、角鲨烯、苯并（ $\alpha$ ）芘等指标进行统计分析，验证指标限值的科学性和合理性。

**1. 感官要求：**参考 GB/T 11765 和 GB 2716，结合市场对高品质茶油的外观期望，分一级和二级设置色泽、透明度、气味滋味等指标（见表 2）。

表 2 衡阳茶油感官要求

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℃）	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

**2. 理化指标：**设置水分及挥发物、不溶性杂质、过氧化值、酸价、维生素 E、角鲨烯等（见表 3）。其中，维生素 E 和角鲨烯在 GB/T 11765《油茶籽油》中未作要求，设定其作为衡阳茶

油的特色指标。依据本地 40 份样品检验检测数据，统计并确定了衡阳茶油一级油和二级油维生素 E 和角鲨烯含量。例如，维生素 E 实测均值为 115.94 mg/kg，标准中一级油设定为 $\geq 110$  mg/kg，二级为 $\geq 50$  mg/kg；角鲨烯实测均值为 118.11 mg/kg，一级油设定为 $\geq 110$  mg/kg，二级为 $\geq 80$  mg/kg，均可覆盖 90%以上样本。其他指标的选取遵循了食用植物油通用标准的基本原则，主要参考了 GB/T 11765《油茶籽油》、GB 2716《食品安全国家标准 植物油》，指标定义明确，检测方法均按照国家或行业标准执行。

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/ (%)	$\leq 0.1$	$\leq 0.2$	GB 5009.236
不溶性杂质含量/ (%)	0.05		GB/T 15688
过氧化值/ (g/100g)	$\leq 0.25$		GB 5009.227
酸价 (以KOH计) / (mg/g)	$\leq 2.0$	$\leq 3.0$	GB 5009.229
维生素E/ (mg/kg, $\alpha$ -生育酚当量)	$\geq 110$	$\geq 50$	GB/T 26635
角鲨烯/ (mg/kg)	$\geq 110$	$\geq 80$	LS/T 6120
溶剂残留量 <sup>a</sup> / (mg/kg)	不得检出		GB 5009.262
<sup>a</sup> 溶剂残留量不得检出 (检出值小于 10mg/kg 时, 视为未检出)			

**3. 安全指标：**污染物、真菌毒素、农药残留限量直接引用 GB 2762、GB 2761、GB 2763，确保食品安全。同时，明确不得添加香精香料，食品营养强化剂使用符合 GB 14880，强调纯天然属性。

**第 9 章 检验规则：**本章分别从组批、扦样、出厂检验、型式检验和判定规则等 5 个方面提出要求，规定组批、扦样、出厂

检验和型式检验，出厂检验项目涵盖感官、水分、酸价、过氧化值等关键指标，型式检验每年至少一次，遇重大变化时启动。判定规则明确复验程序，保障检验结果公正。扦样按照 GB/T 5524 的规定执行。

**第 10 章 标志、标签：**本章规定了包装应符合 GB/T 17374 及 GB 23350（限制过度包装）。预包装食品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。外包装储运标志应符合 GB/T 191 的规定。

**第 11 章 包装、运输、贮存：**本章规定了包装应符合 GB/T 17374 和 GB 23350 的规定。运输、贮存应符合 GB 44917、GB 31621 的规定。

## 五、与我国有关法律法规和标准关系的情况说明

本标准编制严格遵循《中华人民共和国标准化法》及其实施条例、《中华人民共和国食品安全法》等我国相关法律法规、部门规章及文件的规定，确保标准内容合法合规。标准起草严格按照 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》的要求进行编写。在技术指标的选取上，充分参考了相关国家和行业标准及文献资料，确保规范性技术要素科学合理、各项指标有据可依，使标准整体上具有科学性、规范性和可操作性。

## 六、重大意见分歧及处理结果

本标准起草过程中，暂未出现重大意见分歧。后续将通过广

泛征求行业内专家、企业、监管部门等相关方意见，对标准内容进一步完善，若出现意见分歧，将组织相关方进行充分论证、协商，达成共识后确定标准内容。

七、其他需要说明的内容

暂无。

《衡阳茶油》团体标准起草组

2026年2月24日