

T/GXYC

团 体 标 准

T/GXYC 001—2022

广西优质山茶油

Guangxi premium camellia seed oil

2022 - 09 - 30 发布

2022 - 09 - 30 实施

广西油茶产业协会 发布

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专利的责任。

本文件由广西油茶产业协会提出并归口。

本文件起草单位：广西壮族自治区标准技术研究院、广西壮族自治区产品质量检验研究院、广西油茶产业协会、广西田林长江天成农业投资股份有限公司、广西三门江生态茶油有限责任公司、广西粮油科学研究所有限公司、广西康美源农林投资有限公司、广西金茶王油脂有限公司、广西金桂元食品科技发展有限公司、广西三椿生物科技有限公司、三江侗族自治县油茶技术推广站、三江侗族自治县仙池茶业有限公司、防城港澳加粮油工业有限公司。

本文件主要起草人：欧慧琳、农馥俏、杨鲜萍、洪基焕、何善廉、唐远涛、罗平庆、罗再历、罗超雁、李茂、李蔓、蔡永海、洪影雯、娄嘉祺、陆大智、刘双斌、莫冰、连雨丽、杨金伟、谢钧、杨帆、黄超技、陆晓华、吴宇桐、唐晓莹、甘丽霞、谭东政、陈鹏、杨湘良、何显达、李达安、吴宏鑫、侯立英、张国富、张慧、梁燕理、陈日源、焦山海。

广西优质山茶油

1 范围

本文件界定了广西优质山茶油的术语和定义,规定了质量要求,描述了相应的检验方法、检验规则、标签、标识、包装、储存、运输、销售、保质期和追溯信息。

本文件适用于广西行政区域内使用压榨法生产加工的优质山茶油。

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 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 5009.82 食品安全国家标准 食品中维生素A、D、E的测定
- 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 植物油脂检验 比重测定法
- 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/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/T 37917 油茶籽
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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

广西优质山茶油 Guangxi premium camellia seed oil

以广西行政区域内种植生产的油茶籽为原料,经压榨加工工艺制取的,且产品质量符合本文件要求的山茶油产品。

4 质量要求

4.1 原料

油茶籽应符合GB/T 37917的规定。

4.2 基本组成和主要物理参数

广西优质山茶油的基本组成和主要物理参数应符合表1的规定。这些组成和参数表示了广西优质山茶油的基本特性，当被用于真实性判定时，仅作参考使用。

表1 广西优质山茶油基本组成和主要物理参数

项 目		指 标
相对密度 (d_{20}^{20})		0.912~0.922
主要脂肪酸组成/%	豆蔻酸 (C14:0) \leq	0.8
	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)	78.0~87.0
	亚油酸 (C18:2)	7.0~14.0
	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

4.3 质量指标

广西优质山茶油的质量指标应符合表2的规定。

表2 广西优质山茶油质量指标

项 目	指 标
气味、滋味	具有油茶籽油固有的气味和滋味，无异味
色泽	淡黄色至橙黄色
透明度 (20℃)	清澈
水分及挥发物含量/% \leq	0.09
不溶性杂质含量/% \leq	0.05
酸价 (以KOH计) / (mg/g) \leq	1.8
过氧化值/ (g/100g) \leq	0.18
生育酚/ (mg/kg) \geq	35

4.4 食品安全指标

广西优质山茶油的食品安全指标应符合表3的规定。

表3 广西优质山茶油食品安全指标

项 目	指 标
苯并[a]芘/ (μg/kg)	≤ 5
黄曲霉毒素B ₁ / (μg/kg)	≤ 5
注：除上述标示指标外，其他食品安全指标应符合GB 2716及相关食品安全国家标准的规定。	

4.5 其他

广西优质山茶油中不应掺有其他食用油和非食用油；不应添加任何香精和香料。

5 检验方法

5.1 相对密度

按照GB/T 5526的要求执行。

5.2 脂肪酸

按照GB 5009.168的要求执行。

5.3 气味、滋味、透明度

按照GB/T 5525的要求执行。

5.4 色泽

按照GB/T 5009.37的要求执行。

5.5 水分及挥发物含量

按照GB 5009.236的要求执行。

5.6 不溶性杂质含量

按照GB/T 15688的要求执行。

5.7 酸价

按照GB 5009.229的要求执行。

5.8 过氧化值

按照GB 5009.227的要求执行。

5.9 生育酚

按照GB 5009.82的要求执行。

5.10 苯并[a]芘

按照GB 5009.27的要求执行。

5.11 黄曲霉毒素 B₁

按照GB 5009.22的要求执行。

6 检验规则

6.1 组批

同一批投料、同一条生产线、连续生产或同一班次生产的包装完好的产品为一个批次，同批次产品的品质和规格应一致。

6.2 扦样

按照GB/T 5524的要求执行。

6.3 出厂检验

6.3.1 产品出厂前，应逐批进行检验，检验合格并出具合格证后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目宜包括透明度、气味、滋味、色泽、水分及挥发物含量、不溶性杂质含量、酸价、过氧化值。

6.4 型式检验

6.4.1 当原料、设备、工艺有较大变化或监督管理部门提出要求时，均应进行型式检验。

6.4.2 按第4章的规定检验，当检测结果与表1的规定不符合时，可用生产该批产品的油茶籽原料进行检验、佐证。

6.5 判定规则

6.5.1 检验结果全部符合本文件要求时，判定该批次为合格。

6.5.2 检验结果如有任一项不符合本文件要求时，允许按相关规定进行复验。复验结果符合本文件要求时，判定该批次为合格；如果复验结果仍有任一项不符合本文件要求时，判定该批次为不合格。

7 标签、标识

7.1 应符合GB 7718和GB 28050的规定。

7.2 包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

7.3 应在包装或随行文件上标识加工工艺为压榨。

8 包装、储存、运输、销售和保质期

8.1 包装

8.1.1 应符合GB/T 17374的规定。

8.1.2 净含量应符合国家有关规定，检验按照JJF 1070的要求执行。

8.2 储存

产品应储存在阴凉、干燥、避光、卫生、无虫害、无鼠害的地方，不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品一同存放。如果产品有效期限依赖于某些特殊条件，应在标签上注明。

8.3 运输

运输中应注意安全，不应被日晒、雨淋、渗漏、污染和标签脱落。散装运输应使用清洁、卫生、无污染的专用罐车。不应使用装运过有毒、有害物质的车辆。装卸时应轻搬轻放，不应造成包装破损。

8.4 销售

预包装的山茶油在零售终端不应脱离原包装散装销售。

8.5 保质期

根据自身产品质量状况确定保质期。

9 追溯信息

广西优质山茶油的追溯信息参见附录A。

全国团体标准信息平台

附 录 A
(资料性)
广西优质山茶油的追溯信息

表A.1给出了广西优质山茶油的追溯信息。

表A.1 广西优质山茶油追溯信息表

信息分类	追溯信息
油茶籽信息	油茶籽的品种（如多个品种混合，记录主要品种及所占比例）
	产地（到县（市、区）级）
	收获年份
	农药和化肥使用情况
	进货量
	基地或供应商名称
	进货的批次检测数据
	油茶籽的储藏、运输信息
生产信息	生产过程原料信息，包括原料的用量、不同产地及品种原料所占比例、干燥方式等，并与上述油茶籽的信息关联和对应
	生产工艺及参数
	辅料和副产物使用情况
上游信息管理	使用外供山茶油原油加工或油茶籽成品油灌装的，应符合原料要求，并获取上游供应商的油茶籽信息、生产信息或相关记录