

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 238—2021

广西山茶油

Guangxi oil-tea *camellia* seed oil

2021 – 09 – 30 发布

2021 – 10 – 07 实施

广西标准化协会 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 基本组成和主要物理参数 1

5 质量要求 2

6 检验方法 3

7 检验规则 4

8 标签 4

9 包装、储存、运输和销售 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专利的责任。

本文件由广西壮族自治区林业局提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：广西壮族自治区林业科学研究院、广西壮族自治区粮油质量检验中心、广西三门江生态茶油有限责任公司、环江伍香源食品有限责任公司、广西凤山春天有机农业有限公司、防城港澳加粮油工业有限公司、广西茶仔龙科技股份有限公司、广西科育森林业科技有限公司、广西金茶王油脂有限公司、广西长江天成农业集团有限公司、广西三椿生物科技有限公司、百色市建鑫植物油有限公司、广西壮族自治区产品质量检验研究院、广西壮族自治区分析测试研究中心、广西华测检测认证有限公司、广西粮油科学研究所有限公司、广西大学、广西农业职业技术大学、广西职业技术学院、广西-东盟食品检验检测中心、广西壮族自治区林产品质量监督检验站、广西油茶产业协会、广西山茶油产业品牌联合会。

本文件主要起草人：陆顺忠、蒋桂雄、凌绍明、潘文、柳永英、莫建光、陈平、关继华、吴建文、江燕、汤星月、伍先绍、李桂兰、黎贵卿、肖伟冬、黄卫萍、范兴、李秋庭、莫迎、陈小聪、刘珈伶、桂雪萍、邱米、杨素华、罗平庆、杨益林、黄一帆、郭大涛。

广西山茶油

1 范围

本文件界定了广西山茶油的术语和定义、规定了基本组成和主要物理参数、质量要求、检验方法及规则、标签、包装、储存、运输和销售等。

本文件适用于广西壮族自治区行政区域内用压榨法加工的食用山茶油。

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 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并(a)芘的测定
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 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 5526 植物油脂检验比重测定法
GB/T 5539 粮油检验 油脂定性试验
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
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/T 22460 动植物油脂 罗维朋色泽的测定
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
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

广西山茶油 guangxi oil-tea camellia seed oil

以广西壮族自治区行政区域内生产的油茶籽为原料，经压榨制取，符合本文件要求的可直接供人类食用的山茶油。包括采用机械压力挤压油茶籽制得的压榨山茶油和利用压榨山茶油为原料精制成的精炼压榨山茶油。

4 基本组成和主要物理参数

广西山茶油的基本组成和主要物理参数见表1。这些参数表示了广西山茶油的基本特性，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 (%)	豆蔻酸 (C14: 0) \leq	0.8
	棕榈酸 (C16: 0)	4.5~11.0
	棕榈一烯酸 (C16: 1) \leq	0.2
	硬脂酸 (C18: 0)	0.3~4.8
	油酸 (C18: 1)	72.0~87.0
	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

5 质量要求

5.1 广西山茶油的质量指标

广西山茶油的质量指标见表2和表3。

表2 压榨山茶油质量指标

项目	质量指标	
	AA级	A级
色泽 (罗维朋比色槽133.4 mm) \leq	黄35 红2.0	黄35 红3.0
透明度 (20℃)	澄清、透明	
气味、滋味	具有油茶籽油固有的气味和滋味, 无异味	
油脂定性试验	不应检出含有其他植物油存在	
水分及挥发物含量 (%) \leq	0.10	0.20
不溶性杂质含量 (%) \leq	0.05	0.05
酸价 (以KOH计) / (mg/g) \leq	1.5	2.5
过氧化值 (g/100 g) \leq	0.20	0.25
溶剂残留量 (mg/kg)	不应检出	
苯并(a)芘 ($\mu\text{g/kg}$) \leq	5	10
生育酚 (mg/kg) \geq	110	45
角鲨烯 (mg/kg) \geq	85	55

表3 精炼压榨山茶油质量指标

项目	质量指标	
	AA级	A级
色泽 (罗维朋比色槽 133.4 mm) \leq	黄 10 红 1.0	黄 20 红 2.0
透明度 (20℃)	澄清、透明	
气味、滋味	无异味, 口感好	
油脂定性试验	不应检出含有其他植物油存在	
水分及挥发物含量 (%) \leq	0.10	0.20
不溶性杂质含量 (%) \leq	0.05	0.05
酸价 (以 KOH 计) / (mg/g) \leq	1.0	2.0
过氧化值 (g/100 g) \leq	0.20	0.25
溶剂残留量 (mg/kg)	不应检出	
苯并(a)芘 ($\mu\text{g/kg}$) \leq	5	10
生育酚 (mg/kg) \geq	55	35
角鲨烯 (mg/kg) \geq	40	25

5.2 食品安全要求

其他食品安全指标按GB 2716执行。

5.3 其它

山茶油中不得掺有其他食用油和非食用油；不得添加任何香精香料。

6 检验方法

6.1 相对密度

按GB 5526的规定执行。

6.2 脂肪酸

按GB 5009.168的规定执行。

6.3 色泽

按GB/T 22460的规定执行。

6.4 透明度

按GB/T 5525的规定执行。

6.5 气味、滋味

按GB/T 5525的规定执行。

6.6 油脂定性试验

按GB/T 5539的规定执行。

6.7 水分及挥发物含量

按GB 5009.236的规定执行。

6.8 不溶性杂质含量

按GB/T 15688的规定执行。

6.9 酸价

按GB 5009.229的规定执行。

6.10 过氧化值

按GB 5009.227的规定执行。

6.11 溶剂残留量

按GB 5009.262的规定执行。

6.12 苯并(a)芘

按GB 5009.27的规定执行。

6.13 生育酚

按GB 5009.82的规定执行。

6.14 角鲨烯

按LS/T 6120的规定执行。

7 检验规则

7.1 扦样

按GB/T 5524的规定执行。

7.2 出厂检验

出厂检验项目为色泽、透明度、气味、滋味、水分及挥发物含量、酸价、过氧化值，并出具检验报告。

7.3 型式检验

当原料、设备、工艺有较大改变或监督管理部门提出要求时，均应进行型式检验。检验方法按第4章和第5章的规定检验，当检测结果与第4章的规定不符合时，可用生产该批产品的油茶籽原料进行检验、佐证。

7.4 判定规则

产品未标注质量等级时，按不合格判定。经检验，有一项不符合第4章和第5章规定时，按不合格判定。

8 标签

包装标签、标识应符合GB 7718、GB 28050的要求；包装储运图示标志应符合GB/T 191的要求。产品标签上应标识生产工艺名称。如果产品有效期限依赖于某些特殊条件，应在标签上注明。

9 包装、储存、运输和销售

9.1 包装

应符合GB/T 17374的要求。

9.2 储存

产品应储存在阴凉、清洁干燥、避光的地方；不应与有害、有毒、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库储存。

9.3 运输

运输中应注意安全，防止日晒、雨淋、渗漏、污染和标签脱落。散装运输应使用专用罐车，保持车辆及油罐内外的清洁、卫生。不应使用装运过有毒、有害物质的车辆。

9.4 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。

中华人民共和国团体标准

广西山茶油

T/GXAS 238—2021

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究