

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 1015—2025

鱼生用山茶油

Camellia seed oil for sashimi cuisine

2025 - 06 - 23 发布

2025 - 06 - 29 实施

广西标准化协会 发 布

前 言

本文件参照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科学研究院提出并宣贯。

本文件由广西标准化协会归口。

本文件起草单位：广西壮族自治区林业科学研究院、广西明峰生物科技有限公司、广西林润生物科技有限责任公司、广西标准化协会、广西三门江生态茶油有限责任公司、桂林市香花油茶种植有限公司、广西益元油茶产业发展有限公司、百色市建鑫植物油股份有限公司、广西盛丰现代农业集团有限公司、广西寿之星生物科技有限公司、广西全州盛丰农业科技开发有限公司。

本文件主要起草人：文超、马锦林、李月娟、梁斌、谢宏昭、叶航、王东雪、陈国臣、潘文、陈鹏、唐颖、马洪兆、徐义宏、谭飏、黄建国、徐飞燕、苏子华、潘彦霞、谢沐新、黄乾、曾凡红、易桂丹。

鱼生用山茶油

1 范围

本文件界定了鱼生用山茶油涉及的术语和定义，规定了基本组成和主要物理参数、质量、标签、包装、贮存、运输和保质期的要求，描述了相应的试验方法、检验规则。

本文件适用于鱼生用山茶油。

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 5009.227 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 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 20795 植物油脂烟点测定
GB/T 22460 动植物油脂 罗维朋色泽的测定
GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 35877 粮油检验 动植物油脂冷冻试验
GB 44917 食用植物油散装运输卫生要求
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
T/GXAS 238 广西山茶油

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

鱼生用山茶油 *camellia seed oil for sashimi cuisine*

以香花油茶 (*Camellia osmantha*) 籽 (二级以上) 为原料, 经烘干、粉碎、蒸料、压榨、低温真空脱水工艺制成、且符合本文件要求的可直接供食用鱼生时调味的山茶油。

4 基本组成和主要物理参数

应符合T/GXAS 238的要求

5 质量要求

5.1 质量指标

鱼生用山茶油的质量指标见表1。

表 1 鱼生用山茶油质量指标

项目	质量指标
色泽（罗维朋比色槽133.4 mm）	≤ 黄35 红4.5
透明度（20℃）	澄清、透明
气味、滋味	香而不腻、滑而不涩，爽顺不苦，具有产品应用的气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味
油脂定性试验	不应检出其他动植物油酯
水分及挥发物含量（%）	≤ 0.10
不溶性杂质含量（%）	≤ 0.05
酸价（以KOH计）/（mg/g）	≤ 1.5
过氧化值（g/100 g）	≤ 0.20
冷冻试验（0℃储藏5.5 h）	澄清、透明
烟点/℃	≥ 190
溶剂残留量（mg/kg）	不得检出
苯并（a）芘（μg/kg）	≤ 5
角鲨烯（mg/kg）	≥ 180

5.2 食品安全要求

应符合GB 2716的规定。

5.3 净含量

应符合JJF 1070的规定。

5.4 其他

不得添加任何香精香料。

6 试验方法

6.1 色泽

按GB/T 22460规定的方法测定。

6.2 透明度

按GB/T 5525规定的方法测定

6.3 气味、滋味

按GB/T 5525规定的方法测定。

6.4 油脂定性试验

按GB/T 5539规定的方法测定。

6.5 水分及挥发物含量

按GB/T 15688规定的方法测定。

6.6 不溶性杂质含量

按GB/T 15688规定的方法测定。

6.7 酸价

按GB 5009.229规定的方法测定。

6.8 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法测定。

6.9 冷冻试验

按GB/T 35877附录B规定的方法测定。

6.10 烟点

按GB/T 20795规定的方法测定。

6.11 溶剂残留量

按GB 5009.262规定的方法测定。

6.12 苯并(a)芘

按GB 5009.27规定的方法测定。

6.13 角鲨烯

按LS/T 6120规定的方法测定

6.14 净含量

按JJF 1070规定的方法测定

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、溶剂残留量（可委托检验）、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香花油茶籽原料进行检验、佐证。

7.4 判定规则

检验结果全部符合本文件要求时，则判定为该批产品合格；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。产品标签上应标识加工工艺。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、贮存、运输和保质期

9.1 包装

9.1.1 应符合 GB 23350、GB/T 17374 的要求。

9.1.2 预包装的鱼生用山茶油在零售终端不应脱离原包装散装销售。

9.2 贮存

产品应贮存在阴凉、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贮存。

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，运输卫生要求应符合GB 44917的要求。

9.4 保质期

在符合规定的运输和贮存条件下，产品在包装完整和未经启封的情况下，保质期按销售包装标注执行。

参 考 文 献

- [1] T/GXAS 216 香花油茶籽质量等级
-



中华人民共和国团体标准

鱼生用山茶油

T/GXAS 1015—2025

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究