

湖南省油茶产业协会

湘油茶协（2019）17号

关于征求《湖南茶油》团体标准修订意见的通知

各会员单位、有关单位：

《湖南茶油》团体标准于2018年7月5日正式实施，实施过程中部分企业提出了许多具有建设性的意见，为了进一步提高标准质量，适应产业发展需要，经研究决定，委托原标准牵头制订单位湖南省林业科学院（国家油茶工程技术研究中心）牵头组织对团体标准进行修订，现公开征求修订意见。请于2019年9月10日前将《征求意见反馈表》（见附件1）反馈至湖南省林业科学院或湖南省油茶产业协会秘书处，逾期不反馈，视为无意见。

联系人/联系方式：

1. 湖南省林业科学院：马力 13574170694；地址：长沙市韶山南路658号，邮编410004；邮箱：276841095@qq.com。

2. 协会秘书处：周慧彬，15074845552；地址：长沙市韶山南路658号，邮编410004；邮箱：524827824@qq.com。

- 附件：1. 征求意见反馈表
2. 《湖南茶油》团体标准修订稿

湖南省油茶产业协会
2019年8月6日



ICS 点击此处添加 ICS 号
点击此处添加中国标准文献分类号

T

湖南省油茶产业协会团体标准

T/HNYC 001—2018

Hunan Oil-tea camellia seed oil

湖南茶油

(修订稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

湖南省油茶产业协会 发布

前 言

本标准按照GB/T1.1-2009给出的规则起草。

本标准由湖南省油茶产业协会提出。

本标准由湖南省油茶产业协会归口。

负责起草单位：湖南省林业科学院(国家油茶工程技术研究中心)

参与起草单位：中南林业科技大学、湖南省林产品质量检验检测中心、湖南省油茶产业协会

本标准主要起草人：陈永忠、钟海雁、马力、陈隆升、徐友志、喻宁华、杨小胡、彭邵锋、李美群

湖南茶油

1 范围

本标准规定了湖南茶油的术语和定义、特征指标、质量要求、可追溯信息、检验方法及规则、标签、包装、储存、运输和销售等。

本标准适用于湖南茶油的生产、检验及销售。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 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/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 植物油脂检验 比重测定法

GB/T 5532 动植物油脂 碘值的测定

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 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

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

湖南茶油 Hunan oil-tea camellia seed oil

以湖南省区域内种植生产的油茶籽为原料，通过压榨、鲜榨、水酶法和浸出工艺制取的，符合本文件要求的油茶籽油。

3.2

压榨茶油 pressed oil-tea camellia seed oil

以油茶籽为原料，通过压榨方式制取的油茶籽油。

3.3

鲜榨茶油 fresh- pressed oil-tea camellia seed oil

以油茶鲜籽为原料，经制浆、压榨、分离等工序制取的油茶籽油。

3.4

水酶法茶油 aqueous enzymatic extracted oil-tea camellia seed oil

油茶籽全脱壳后的籽仁经研磨后，加水和特定酶进行酶解，再经油水分离、脱水等工艺制取的油茶籽油。

3.5

浸出茶油 solvent extracted oil-tea camellia seed oil

以油茶籽或茶饼等为原料，用国家规定的有机溶剂浸出后经精炼制取的油茶籽油。

4 特征指标

湖南茶油的特征指标见表 1。

表 1 湖南茶油特征指标

项 目		指 标
相对密度 (d_{20}^{20})		0.912~0.922
碘值 (I) (g/100g)		83~89
主要脂肪酸 (%)	棕榈酸 (C16: 0)	7~11
	硬脂酸 (C18: 0)	0.5~2.5
	油酸 (C18: 1)	74~87
	亚油酸 (C18: 2)	7~14
	亚麻酸 (C18: 3) \leq	1.4
	芥酸 (C22: 1) \leq	0.5
	花生酸 (C20: 0) \leq	0.5
	花生一烯酸 (C20: 1) \leq	0.7

5 质量要求

5.1 湖南茶油的质量要求

湖南茶油的质量指标见表 2。

表 2 湖南茶油质量指标

项 目		质量等级	
		AA 级	A 级
理化 指标	色泽	具有茶油本身带有的黄色、金黄色或黄绿色	
	透明度	清澈	
	气味、滋味	具有油茶籽油固有的气味和滋味, 无异味	
	水分及挥发物含量 (%) \leq	0.15	
	不溶性杂质含量 (%) \leq	0.05	
	酸价 (以 KOH 计) (mg/g) \leq	2.5	
	过氧化值 (g/100g) \leq	0.25	
功能活 性成分	生育酚 (mg/kg) \geq	100	35
	角鲨烯 (mg/kg) \geq	80	50
污染物 限量	溶剂残留量 (mg/kg)	不得检出	
	苯并(a)芘 ($\mu\text{g}/\text{Kg}$) \leq	8	
注: 溶剂残留量检出值小于 10mg/kg 时, 视为未检出。			

5.2 食品安全要求

食品安全指标按 GB 2716 和国家有关标准、规定执行。

6 可追溯信息

6.1 油茶籽原料信息

供应方应提供油茶籽原料追溯信息，见附录 A。

6.2 茶油生产信息

6.2.1 记录生产过程中原料的信息，并与 6.1 的信息关联和对应。

6.2.2 记录茶油生产过程中有关追溯的各项数据，包括辅料和废弃物使用的记录。

6.3 可追溯留样

采用适当贮存条件，对生产的油茶籽和茶油做批次留样，作为追溯备查。留样的保存期限至少到茶油保质期结束。

7 检验方法

7.1 透明度：按 GB/T 5525 执行。

7.2 气味、滋味：按 GB/T 5225 执行。

7.3 色泽：按 GB/T 5009.37 执行。

7.4 相对密度：按 GB 5526 执行。

7.5 水分及挥发物含量：按 GB 5009.236 执行。

7.6 不溶性杂质含量：按 GB/T 15688 执行。

7.7 酸价：按 GB 5009.229 执行。

7.8 过氧化值：按 GB 5009.227 执行。

7.9 碘值：按 GB/T 5532 执行。

7.10 溶剂残留量：按 GB 5009.262 执行。

7.11 脂肪酸：按 GB 5009.168 执行。

7.12 苯并（a）芘：按 GB 5009.27 执行。

7.13 生育酚：按 GB/T 26635 执行，只检测生育酚。

7.14 角鲨烯：按 LS/T 6120 执行。

8 检验规则

8.1 扦样

扦样方法按照 GB/T 5524 的要求执行。

8.2 组批与抽样

以同一批原料，同种工艺，连续生产的产品为同一批次。

8.3 出厂检验

8.3.1 应逐批检验，并出具检验报告。

8.3.2 按第五章的规定检验。

8.4 型式检验

8.4.1 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。

8.4.2 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。

8.4 判定规则

8.4.1 产品未标注质量等级时，按不合格判定。

8.4.2 产品指标完全符合表 1 和表 2 中 AA 级等级指标的，判定为 AA 级产品；产品指标完全符合表 1，同时有一项以上指标不符合表 2 中 AA 级等级指标，但全部符合表 2 中 A 级等级指标的，判定为 A 级产品；产品有一项以上不符合表 1 或表 2 中的规定要求，判定为不合格产品。

9 标签

9.1 应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求。

9.2 应在包装上或随行文件上标识“湖南茶油”商标（见附录 B）及质量等级。

9.3 应在包装或随行文件上标识制油工艺（压榨、鲜榨、浸出、水酶法等）。

10 包装、储存、运输和销售

10.1 包装

应符合 GB/T 17374 及国家有关规定和要求。

10.2 贮存、运输

应符合 GB 31621 的规定。

10.3 销售

预包装的茶油在零售终端不得脱离原包装散装销售。

附录 A
(资料性附录)
湖南茶油追溯信息

信息分类	追溯信息	
油茶籽 来源 信息	品种名称	
	产地	
	收获时间	
	种植面积及区域分布	
	化肥和农药使用记录	
	产量/可供交易量	
	原产地证书(可选填)	
	干燥方式	
油茶籽 原料 质量 信息	储存方式	
	油茶干籽含油量(%)	
	油茶籽含水量(%)	
	不完善粒(%)	
	霉变粒(%)	
油茶籽 原料 交易	杂质(%)	
	供应商管理: 来自三年以上供应商的比例	
制油 生产 过程 控制	制取时间	
	生产工艺	
	添加辅料	
	储存方式	
	质量管理(认证体系)	
其他 信息	(可选填)	

附录 B
(规范性附录)
湖南茶油商标标示图



湖南茶油

HUNAN CAMELLIA OIL