

ICS 67.200

B 33

**T/HNYC**

# 湖南省油茶产业协会团体标准

T/HNYC 001-2018

---

## 湖南茶油

Hunan oil-tea camellia seed oil

2018-07-02 发布

2018-07-05 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 5532-2008 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 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/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

LS/T 6119 粮油检验 植物油中多酚的测定分光光度法

### 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

## 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	维生素 E (mg/kg) $\geq$	110	40
	角鲨烯 (mg/kg) $\geq$	80	50
	总酚 (mg/kg) $\geq$	50	20
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	

## 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 相对密度：按 GB 5526 执行。

7.4 水分及挥发物含量：按 GB 5009.236 执行。

7.5 不溶性杂质含量：按 GB/T 15688 执行。

7.6 酸价：按 GB 5009.229 执行。

7.7 过氧化值：按 GB 5009.227 执行。

7.8 碘值：按 GB/T 5532 执行。

7.9 溶剂残留量：按 GB 5009.262 执行。

7.10 脂肪酸：按 GB 5009.168 执行。

7.11 苯并（a）芘：按 GB 5009.27 执行。

7.12 维生素 E（生育酚及生育三烯酚）：按 GB/T 26635 执行。

7.13 角鲨烯：按 LS/T 6120 执行。

7.14 总酚：LS/T 6119 粮油检验 植物油中多酚的测定分光光度法执行。

## 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	
油茶籽原料来源信息	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	
	储存方式	
油茶籽原料质量信息	油茶干籽含油量（%）	
	油茶籽含水量（%）	
	不完善粒（%）	
	霉变粒（%）	
	杂质（%）	
油茶籽原料交易	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	
	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

---