

湖南大三湘茶油股份有限公司企业标准

Q/HNSX 0006S-2024

食品安全企业标准 油茶籽油



湖南省卫生健康委员会
食品安全企业标准备案专用章

备案号：4327525-2024

备案日期：2024年4月10日

2024-3-15 发布

2024-4-1 实施

湖南大三湘茶油股份有限公司 发布

湖
食
品

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》给出的规则起草。

本文件由湖南大三湘茶油股份有限公司提出。

本文件由湖南大三湘茶油股份有限公司负责解释。

本文件起草单位：湖南大三湘茶油股份有限公司。

本文件主要起草人：黄闰、吴丹、周泉、何见颖、杨友志、周龙、周魁香。



油茶籽油

1 范围

本文件规定了油茶籽油的要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本文件适用于以油茶籽为原料，采用压榨法或者浸出法等加工技术生产的商品油茶籽油。

2 规范性引用文件

下列文件对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/T 191	包装储运图示标志
GB 2716	食品安全国家标准 植物油
GB 2761	食品安全国家标准食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准食品中农药最大残留限量
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 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 5009.37	食用植物油卫生标准的分析方法
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 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 8955	食品安全国家标准 食用植物油及其制品生产卫生规范
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 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
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局第 75 号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》	
国家市场监督管理总局第 44 号（2020 年版）《保健食品理化及卫生指标检验与评价技术指导原则》	
保健食品中总三萜的测定	

3 要求

3.1 基本要求

不得掺有其他食用油和非食用油；不得添加任何香精和香料。

3.2 原料要求

原料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.3 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 基本组成和主要物理参数

项目		指标	检验方法
相对密度 (d_{20}^{20})		0.912~0.922	GB/T 5526
主要脂肪酸组成 (%)	豆蔻酸 (C14:0) \leq	0.8	GB 5009.168
	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)	68.0~87.0	
	亚油酸 (C18:2)	3.8~14.0	
	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)	0.5	
注：以上指标参照 GB/T 11765-2018 制定。			

3.4 感官指标

应符合表 2 的规定。

表 2 感官指标

项目	指标		检验方法
	特级	优级	
色泽	淡黄色至橙黄色		GB/T 5009.37
气味、滋味	具有油茶籽油固有的气味和滋味，无异味		GB/T 5525
状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见的外来异物		GB 2716
透明度 (20°C, 24h)	清澈		GB/T 5525

3.5 理化指标

应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项目	指标	检验方法
----	----	------

		特级	优级	
水分及挥发物/ (%)	≤	0.1		GB 5009.236
不溶性杂质/ (%)	≤	0.05		GB/T 15688
酸价 (KOH) / (mg/g)	≤	2.0		GB 5009.229
过氧化值/ (g/100g)	≤	0.2		GB 5009.227
溶剂残留量 ^a /(mg/kg)		不得检出		GB 5009.262

^a 溶剂残留量检出值小于 10mg/kg时, 视为未检出。

3.6 活性物指标

应符合表 4 的规定。

表 4 活性物指标

项目		指标		检验方法
		特级	优级	
总三萜含量/ (mg/100g)	≥	5000	1000	《保健食品理化及卫生指标检验与评价技术指导原则》(2020年版)保健食品中总三萜的测定

3.7 污染物限量

苯并(a)芘限量应符合表 5 的规定, 其他应符合 GB 2762 的规定。

表 5 污染物限量

项目	限量		检验方法
	特级	优级	
苯并(a)芘/ (μg/kg)	5.0		GB 5009.27

3.8 真菌毒素限量

黄曲霉毒素 B₁ 限量应符合表 6 的规定, 其他真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

表 6 真菌毒素限量

项目	限量		检验方法
	特级	优级	
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg)	5.0		GB 5009.22

3.9 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.10 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法测定。

4 生产加工过程卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合 GB 8955 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一生产日期的产品为一个产品批次。

5.2 抽样

桶装产品的抽样按 GB/T 5524 的规定执行。瓶装产品的抽样按随机抽样的原则，在成品库从堆场四角和中间五个区域抽取 5 件产品，再从被抽取的 5 件中随机抽取 6 瓶构成一个检验样品。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品必须经生产企业质量部门按本标准规定的方法检验，检验合格后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目包括：感官指标、水分及挥发物、不溶性杂质、酸价、过氧化值、总三萜含量、溶剂残留量、净含量，其中溶剂残留量、总三萜含量可使用每批或每罐成品油的检测结果作为储存检测结果。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目包括本标准技术要求规定的全部项目。

5.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时亦应进行：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产半年以上恢复生产时；
- e) 食品安全监督机构提出要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 出厂检验项目全部符合本标准，判定为合格品。型式检验时，从出厂检验合格的任意规格的产品中抽取进行检验；型式检验项目全部符合本文件，判为合格。若有项目不符合本文件要求时，应加倍抽样复检，复检结果如仍有项目不符合本文件要求，则判定该批产品不合格。

5.5.2 当检测结果与表 1 规定的不符合时，可用生产该批次产品的油茶籽原料进行检验，佐证。

6 标志、包装、运输及贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

6.1.2 外包装箱储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 产品内包装材料应符合食品安全国家标准的要求。

6.2.2 外包装采用瓦楞纸箱，符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输和贮存

运输和贮存应符合 GB 31621 的规定。

6.4 保质期

在上述包装、运输和贮存条件下，产品自生产之日起，保质期为 18 个月。

