

T/CQXXX

重庆市农产品加工业协会团体标准

T/CQXXX XXXX—2025

特优级初榨油茶籽油

Extra premium virgin Camellia seed oil

（意见征集稿）

2025-xx-xx 发布

2025-xx-xx 实施

重庆市农产品加工业协会 发布

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。

本文件由酉阳土家族苗族自治县油茶产业协会提出。

本文件由重庆酉州油茶科技有限公司归口并组织实施。

本文件起草单位：重庆酉州油茶科技有限公司、重庆市第二师范学院、西南大学、中粮工科（西安）国际工程有限公司、中机康元粮油装备（北京）有限公司。

本文件主要起草人：周万猛、王强、傅瑾、钟耕、张小勇、魏冰、胡淑珍。

特优级初榨油茶籽油

1 范围

本文件规定了特、优级初榨油茶籽油的术语和定义、生产要求、基本组成和主要物理参数、质量要求、检验方法、检验规则、标签、包装、储存和运输。

本文件适用于地理标志产品油茶籽油。

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 5009.37 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 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 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 30354 食用植物散装运输规范

LS/T 6120 粮油检验 植物油中角鲨烯含量的测定气相色谱法

GB/T 25223 动植物油脂 甾醇组成和甾醇总量的测定 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 特优级油茶籽 Superior grade *Camellia oleifera* seeds

山茶属（*Camellia*）油用物种的成熟种籽，由壳和种仁组成，满足GB/T 37917标准中油茶籽1级质量要求，且酸价含量低于2.0%，即为特优级油茶籽。

3.2 特优级初榨油茶籽油 Extra premium virgin *Camellia* seed oil

以特优级油茶籽为原料,在压榨温度 $\leq 80^{\circ}\text{C}$ 条件下,按照本文件规定的工艺进行预处理、压榨、粗滤、脱胶、冬化、精滤和脱水等生产操作,所得产品符合本文件设定的营养指标即为特优级初榨油茶籽油。

3.3 精炼油茶籽油

4 基本组成和主要物理参数

4.1 油茶籽油的基本组成和主要物理参数见表1。这些组成和参数表示了油茶籽油的基本特性,当被用于真实判定时,仅作参考使用。

表1 油茶籽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
主要脂肪酸组成/%	豆蔻酸 (C14:0)	≤ 0.8
	棕榈酸 (C16:0)	3.9~14.5
	棕榈一烯酸 (C16:1)	≤ 0.2
	硬脂酸 (C18:0)	0.3~4.8
	油酸 (C18:1)	75.0~87.0
	亚油酸 (C18:2)	3.8~14.0
	亚麻酸 (C18:3)	≤ 1.4
	花生酸 (C20:0)	≤ 0.5
	花生一烯酸 (C20:1)	≤ 0.7
	芥酸 (C22:1)	≤ 0.5
	二十四碳一烯酸 (C24:1)	≤ 0.5

4.2 油茶籽油的甾醇、角鲨烯含量。

表2 油茶籽油甾醇、角鲨烯含量

项目		特级初榨油茶籽油	精炼油茶籽油
甾醇	总量 (mg/kg)	100~500	20~50
	β -谷甾醇	>28	--
角鲨烯 (mg/kg)		≥ 50	≥ 30

5 质量要求

5.1 油茶籽油质量指标

油茶籽油质量指标见表2。

表3 油茶籽油质量指标

项目	质量指标	
	特优级初榨油茶籽油	精炼油茶籽油
色泽	黄色至橙黄色	淡黄色至橙黄色
透明度 (20℃)	清澈	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	
水分及挥发物含量/%	≤ 0.1	

不溶性杂质含量/%	≤0.05	
酸价（以 KOH）/（mg/g）	≤2.0	≤1.0
过氧化值/（g/100g）	≤0.2	≤0.12

5.2 其他

技术要求应符合 GB 2716 的规定；不得添加其他食用油和非食用油；不得添加任何香精和香料。

6 检验方法

- 6.1 相对密度检验：按 GB/T 5526 执行。
- 6.2 脂肪酸组成检验：按 GB 5009.168 执行。
- 6.3 色泽检验：按 GB/T 5009.37 执行。
- 6.4 透明度、气味、滋味检验：按 GB/T 5525 执行。
- 6.5 水分及挥发物含量检验：按 GB 5009.236 执行。
- 6.6 不溶性杂质含量检验：按 GB/T 15688 执行。
- 6.7 酸价检验：按 GB 5009.229 执行。
- 6.8 过氧化值检验：按 GB 5009.227 执行。
- 6.9 角鲨烯检验：按 LS/T 6120 执行。
- 6.10 甾醇检验：按 GB/T 25223 执行

7 检验规则

7.1 扦样

油茶籽油扦样方法按照GB/T 5524的要求执行。

7.2 出厂检验

- 7.2.1 应逐批检验，并出具检验报告。
- 7.2.2 按 7.1 的规定项目（角鲨烯除外）检验。

7.3 型式检验

- 7.3.1 当原料、设备、工艺有较大变化或监督管理部门提出要求时，均应进行型式检验。
- 7.3.2 按第 5 章和第 6 章规定项目。当检测结果与表 1 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

有一项不符合7.1规定时，应从该批产品中加倍另抽取样品对不合格项目进行复检，以复检结果为准。若复检结果确实不符合7.1规定时，按不合格判定。

8 标签和标识

- 8.1** 应符合 GB 7718、GB 28050 的要求。
- 8.2** 应在包装或随行文件上标识加工工艺。
- 8.3** 应按照国家相关办法使用地理标志专用标志。

9 包装、储存和运输

9.1 包装

- 9.1.1** 应符合 GB/T 17374 及国家有关规定和要求。
- 9.1.2** 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 储存

- 9.2.1** 应储存在卫生、阴凉、干燥、避光的地方，不得与有害、有毒物品一同存放，尤其要避开有异常气味的物品。
- 9.2.2** 如果产品有效期限依赖于某些特殊条件，应在标签上注明。

9.3 运输

- 9.3.1** 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。不得使用装运过有毒有害物质的车辆。
 - 9.3.2** 散装运输应符合 GB/T 30354 的要求。
-