

广东省市场协会团体标准

T/GDMA -JH2019015

特、优级油茶籽油

(征求意见稿)

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

广东省市场协会 发布

前 言

本标准按GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由广东金妮宝科技发展有限公司提出。

本标准由广东省市场协会归口。

本标准起草单位：广东金妮宝科技发展有限公司、广州市金妮宝食用油有限公司、潮州金妮宝农业科技有限公司、广州市标准化研究院、广东省食品生产技术协会、广东省食品学会、华南农业大学、华南理工大学、中山大学、广东药科大学、广东食品药品职业学院。

本标准主要起草人：龙婷、林树真、林树红、谢洁梅、林小琳、樊庆、王山。

本标准为首次发布。

特、优级油茶籽油

1 范围

本标准规定了特、优级油茶籽油的术语和定义、分类、技术要求、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以特、优级油茶籽为原料，经过超临界二氧化碳低温萃取工艺加工制成的油茶籽油。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4806.5 玻璃制品
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.9 食品接触用金属材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- 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 5009.271 食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定
- 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/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法
- 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 15196-2015 食品安全国家标准 食品油脂制品

T/GDMA-JH2019015

- GB/T 15688 动植物油脂 不溶性杂质含量的测定
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
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
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
国家质量监督检验检疫总局第75号令《定量包装商品计量监督管理方法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 超临界CO₂低温萃取

超临界CO₂低温萃取是以超临界CO₂为萃取剂，在临界温度与压力条件下，从流体或固体物料中获取分离组分的方法。

4 分类

按产品气味分为原香型、清香型、浓香型。

5 技术要求

5.1 原料要求

油茶籽油：应符合GB 2716、GB/T 11765的规定。

5.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标
性状	油状
气味与滋味	具有固有的气味和滋味，无异味
色泽	具有本产品应有的色泽
杂质	无肉眼可见的外来杂质

5.3 基本组成和物理参数

茶油籽油的基本组成和物理参数参见表2。这些组成和参数表示了茶油籽油的基本特性，当被用于真实性判定时，仅作参考使用。

表 2 基本组成和物理参数

项目		指标
相对密度 (d_{20}^{20})		0.912~0.922
主要脂肪酸 组成/%	棕榈酸 (C16: 0)	3.9~14.5
	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) ≤	1.4
	饱和脂肪酸	5.5~14.5
	不饱和脂肪酸	85.5~94.5

5.4 质量指标

质量指标应符合表3的规定。

表 3 理化指标

项目	指标	
	特级	优级
水分及挥发物, %	0.05	0.10
酸价 (以脂肪计), mg/g ≤	1.0	2.0
过氧化值 (以脂肪计), g/100g ≤	0.12	0.12
溶剂残留量	未检出	未检出
铅 (以Pb计), mg/kg ≤	未检出	未检出
总砷 (以As计), mg/kg ≤	未检出	未检出
苯并[a]芘, ug/kg ≤	未检出	未检出
黄曲霉毒素B1, ug/kg ≤	未检出	未检出
邻苯二甲酸二正丁酯 (DBP), mg/kg ≤	0.3	0.3
邻苯二甲酸二 (2-乙基) 己酯 (DEHP), mg/kg ≤	1.5	1.5
邻苯二甲酸二异壬酯, mg/kg ≤	9.0	9.0

注：溶剂残留量检出值小于10mg/kg时，视为未检出；铅、总砷检出值小于0.1mg/kg视为未检出；苯并[a]芘检出值小于10ug/kg时，视为未检出；黄曲霉毒素B1检出值小于10ug/kg时，视为未检出。

5.5 营养成分

营养成分含量应符合表4要求。

表 4 营养成分含量

项目	指标	
	特级	优级
维生素E (mg/kg)	70.0~150.0	20.0~70.0
植物甾醇 (mg/kg)	800.0~1780.0	500.0~800.0
角鲨烯 (mg/kg)	50.0~100.0	15.0~50.0

注：在产品保质期内，角鲨烯、植物甾醇含量的允许误差范围为 $\geq 80\%$ 标示值。

5.6 净含量

按国家质量监督检验检疫总局第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

6 食品安全要求

6.1 应符合GB 8955、GB 14881和国家相关的规定。

6.2 食品添加剂应符合GB 2760的要求，不得添加维生素E、植物甾醇，不得添加任何香精香料，不得添加其他食用油类和非食用物质。

7 试验方法

7.1 感官要求

按GB 15196-2015中3.2规定的方法测定。

7.2 基本组成和物理参数

相对密度按GB/T 5526规定的方法测定。脂肪酸组成按GB 5009.168规定的方法测定。

7.3 理化指标检验

7.3.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

7.3.2 酸价

按GB 5009.229规定的方法测定。

7.3.3 溶剂残留量

按GB/T 15688规定的方法测定。

7.3.4 过氧化值

按GB 2009.227规定的方法测定。

7.3.5 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

7.3.6 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

7.3.7 黄曲霉毒素B1

按GB 5009.22规定的方法测定。

7.3.8 苯并[a]芘

按GB 5009.27规定的方法测定。

7.3.9 邻苯二甲酸二正丁酯、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯、邻苯二甲酸二异壬酯

按GB 5009.271规定的方法测定。

7.4 营养成分

7.4.1 维生素E

按GB/T 26635规定的方法测定。

7.4.2 植物甾醇

按GB/T 25223规定的方法测定。

7.4.3 角鲨烯

按LS/T 6120规定的方法测定。

7.5 净含量

按JJF 1070规定的密度法测定。

8 检验规则

8.1 原材料入库检验

原材料入库前应有厂质量检验部门按原材料标准要求验收合格后，方可入库使用。

8.2 组批

由同一班次、同一批原料、同一条生产线生产的包装完好的同一品种、同一规格的产品为一批。

8.3 抽样

8.3.1 在成品库内以随机取样法抽样，抽样单位以最小包装计。

8.3.2 每批抽样基数不得少于200瓶，抽样数量为12瓶；质量不得少于0.5kg，样品分为2瓶，1瓶用于检验，1瓶用于备查。

8.4 出厂检验

每批产品须经生产厂质检部门按本标准规定进行检验，检验合格，方可出厂。

出厂检验项目为感官要求、酸价、过氧化值、水分、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、邻苯二甲酸二正丁酯、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯、邻苯二甲酸二异壬酯、净含量。

8.5 型式检验

8.5.1 正常生产的每半年进行一次型式检验，当出现下列情况之一时亦进行检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 原辅料产地或供应商发生较大变化时；
- c) 更换主要生产设备时；
- d) 停产三个月以上，恢复生产时；
- e) 出厂检验记过与上次型式检验结果有较大差别时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

8.5.2 型式检验项目

本标准规定的全部项目和标签。

8.6 判定规则

检验项目全部符合本标准时，判定为合格。如有项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有1项指标不合格，判该批产品为不合格品。

9 标签、标志、包装、贮存和运输

9.1 标签、标志

9.1.1 产品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定及要求。

9.1.2 储运图示的标志应符合GB/T 191的规定。

9.2 包装

9.2.1 销售包装应符合GB 7718、GB 28050的规定及要求。

9.2.2 产品包装采用的玻璃容器、塑料材料、金属材料，应符合GB 4806.5、GB 4806.7、GB 4806.9，外包装采用瓦楞纸箱，应符合GB/T 6543的规定。

9.3 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥和避光处，成品仓库应保持通风、干燥、清洁卫生、不得与易燃、易爆、有害、有毒、有异味等其他物品同库存放，产品放在木架上，离墙离地20cm。

9.4 运输

运输过程中应防止日晒、雨淋、渗漏、污染、标签脱落和避免重力撞击等情况，符合食品运输的有关规定。

9.5 保质期

产品在本标准规定的贮存条件下，保质期为12个月。
