



中华人民共和国国家标准

GB/T 35131—2017

油茶籽饼、粕

Oil-tea camellia seed cake and meal

2017-12-29 发布

2018-07-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会

发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由国家粮食局提出。

本标准由全国粮油标准化技术委员会 (SAC/TC 270) 归口。

本标准起草单位:中国林业科学研究院亚热带林业研究所、国家油茶科学中心、国家林业局油茶工程技术研究中心、中南林业科技大学、浙江茶之语科技有限公司、安徽华银茶油有限公司、湖南瑞柏茶油有限公司。

本标准主要起草人:费学谦、方学智、钟海雁、姚小华、任华东、王开良、王亚萍、罗凡、陈同铸、王勇。

油茶籽饼、粕

1 范围

本标准规定了油茶籽饼、粕术语和定义、质量要求、检验方法、检验规则、标签标识以及包装、储存和运输的要求。

本标准适用于浸出油脂用油茶籽饼和提取茶皂素用油茶籽粕。

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 5490 粮油检验 一般规则

GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8946 塑料编织袋通用技术要求

GB/T 9824 油料饼粕中总灰分的测定

GB/T 10358 油料饼粕 水分及挥发物含量的测定

GB/T 10359—2008 油料饼粕 含油量测定 第1部分:己烷(或石油醚)提取法

GB/T 10360 油料饼粕 扦样

GB/T 13383—2008 食用花生饼、粕

GB 19641 植物油料卫生标准

GB/T 24904 粮食包装 麻袋

SN/T 1852 出口茶皂素中皂甙含量的测定

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

油茶籽 oil-tea camellia seed

山茶属油用物种的黑、褐色颗粒种籽。

注:主要包括普通油茶(*Camellia Oleifera* Abel)、小果油茶(*Camellia meiocarpa* Hu)、长瓣短柱茶(*Camellia grijsii* Hance)、浙江红花油茶(*Camellia chekiangoleosa* Hu)和腾冲红花油茶(*Camellia reticulata* f. *simplex*)等物种的种子。

3.2

油茶籽饼 oil-tea camellia seed cake

油茶籽经压榨制取油后所得的饼块。

3.3

油茶籽粕 oil-tea camellia meal

油茶籽饼经浸出油脂并除去溶剂后剩余的物料。

3.4

总灰分 total ash

油茶籽粕经高温灼烧后残留的物质(干基)。

3.5

杂质 foreign material

油茶籽饼以外的物质及无使用价值的饼。

3.6

含油量 oil rate

油茶籽饼中粗脂肪占试样(干基)的质量分数。

3.7

茶皂素含量 tea saponin content

油茶籽粕中茶皂素占试样(干基)的质量分数。

3.8

色泽、气味 colour and odour

一批油茶籽饼、粕固有的综合色泽、气味。

4 质量要求

4.1 感官要求

油茶籽饼、粕感官要求见表 1。

表 1 油茶籽饼、粕感官要求

项 目	要 求	
	油茶籽饼	油茶籽粕
形状	片状或饼状	粉状
气味	正常	正常
色泽	黄褐色或褐色	灰褐色或黄褐色

4.2 质量指标

4.2.1 油茶籽饼质量指标

油茶籽饼质量指标见表 2。

表 2 油茶籽饼质量指标

等级	含油量(干基)/%	水分/%	杂质/%
一级	≥ 7.0	≤ 13.0	≤ 2.0
二级	≥ 5.0		
三级	< 5.0		

4.2.2 油茶籽粕质量指标

油茶籽粕质量指标见表 3。

表 3 油茶籽粕质量指标

等级	茶皂素含量(干基)/%	水分/%	总灰分(干基)/%
一级	≥ 13.0	≤ 10.0	≤ 10.0
二级	< 13.0		

4.3 油茶籽饼卫生要求

油茶籽饼按 GB 19641 执行。

5 检验方法

- 5.1 扦样、分样:按 GB/T 10360 执行。
- 5.2 色泽、气味检验:按 GB/T 5492 执行。
- 5.3 水分测定:按 GB/T 10358 执行。
- 5.4 含油量测定:按 GB/T 10359—2008 执行,按 10.2 计算结果。
- 5.5 总灰分测定:按 GB/T 9824 执行。
- 5.6 杂质测定:按 GB/T 13383—2008 的附录 A 执行。
- 5.7 茶皂素含量测定:按附录 A 执行。

6 检验规则

6.1 检验一般规则

按 GB/T 5490 执行。

6.2 检验组批

同一批原料、同一班次生产的产品为同一批次。

6.3 出厂检验

- 6.3.1 应逐批检验,并出具检验报告。
- 6.3.2 出厂检验项目按第 4 章的规定执行。

6.4 型式检验

- 6.4.1 当原料、设备、工艺有较大变化或质量监督部门提出要求时,均应进行型式检验。
- 6.4.2 检验项目按第 4 章的规定执行。

6.5 判定规则

- 6.5.1 油茶籽饼以含油量为定级指标,油茶籽粕以茶皂素含量为定级指标。不符合等级指标要求时应降级判定。
- 6.5.2 全部质量要求符合本标准要求时,判定该批产品为合格品。
- 6.5.3 质量指标不符合本标准要求时,可在原批次产品中双倍抽样复检一次,判定以复检结果为准,若仍有指标不合格,则判定该批产品为不合格。

7 标签标识

7.1 油茶籽饼、粕的标签标识应符合 GB 7718 的规定。

7.2 应在包装物上或随行文件中标注产品名称、类别、等级、厂家、原料收获年度等内容。

8 包装、储存和运输

8.1 包装

包装物应密实、牢固、清洁、无污染。使用的编织袋应符合 GB/T 8946 的规定,使用的麻袋应符合 GB/T 24904 的规定。

8.2 储存

应在阴凉、干燥、通风条件下储存,防潮、防霉变、防虫蛀。不应与有毒、有害物品混存。

8.3 运输

运输中应采取防雨、防晒措施,避免暴晒、雨淋。不得与有毒、有害物质或其他已造成污染的物品混装。

附 录 A
(规范性附录)
茶皂素含量测定方法

A.1 茶皂素提取

A.1.1 主要仪器设备

A.1.1.1 天平:分度值 0.01 g。

A.1.1.2 三角烧瓶:250 mL。

A.1.1.3 球形冷凝器。

A.1.1.4 水浴锅。

A.1.1.5 旋转蒸发器。

A.1.2 试剂

80%乙醇。

A.2 操作方法

A.2.1 提取

称取油茶籽粕粉约 8 g(精确到 0.01 g)于 250 mL 三角烧瓶中,加入 80%乙醇 70 mL,接上冷凝器,在水浴锅上 80 °C 回流 2 h,趁热过滤入 250 mL 圆底烧瓶中,用 20 mL 80%乙醇洗涤残渣,一并移入圆底烧瓶中。将圆底烧瓶接入旋转蒸发器,在 50 °C 水浴上浓缩至干涸。

A.2.2 测定

按照 SN/T 1852 进行测定。其中碱水解和酸水解时用圆底烧瓶代替锥形瓶。

中 华 人 民 共 和 国

国 家 标 准

油茶籽饼、粕

GB/T 35131—2017

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址: www.spc.org.cn

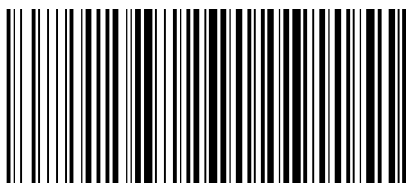
服务热线: 400-168-0010

2017年12月第一版

*

书号: 155066·1-54605

版权专有 侵权必究



GB/T 35131-2017