



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 11765—2018  
代替 GB/T 11765—2003

---

## 油 茶 籽 油

Oil-tea camellia seed oil

2018-05-14 发布

2018-12-01 实施

---

国家市场监督管理总局  
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。

本标准是对 GB/T 11765—2003《油茶籽油》的修订。

本标准与 GB/T 11765—2003《油茶籽油》相比,主要技术变化如下:

- 修改了有关术语和定义(见 3.2、3.3、3.4、3.5,2003 年版的 3.1、3.2、3.3、3.4);
- 删除了部分术语和定义(见 2003 年版的 3.5、3.7、3.8、3.9、3.16、3.17);
- 增加了部分术语和定义(见 3.1、3.6);
- 修改了分类(见第 4 章,2003 年版的第 4 章);
- 增加了基本组成和主要物理参数章节(见第 5 章,2003 年版的 5.1 特征指标);
- 删除了质量要求中折光指数、碘值、皂化值、不皂化物指标(见 2003 年版的 5.1);
- 修改了油茶籽油质量等级指标,浸出成品油茶籽油由四级调整为三级(见表 2~表 4,2003 年版的表 1~表 3);
- 修改了油茶籽油质量指标中的色泽、透明度、水分及挥发物含量、酸值、加热试验、含皂量、烟点(见 6.2,2003 年版的 5.2);
- 修改了卫生指标为食品安全要求(见 6.3,2003 年版的 5.3);
- 修改了型式检验(见 8.3.2,2003 年版的 7.3.2);
- 修改了标签要求(见第 9 章,2003 年版的第 8 章);
- 修改了储存、运输要求,增加了销售要求(见 10.2、10.3 和 10.4,2003 年版的 9.2、9.3)。

本标准由国家粮食和物资储备局提出。

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:国家粮食局科学研究院、国家粮食局标准质量中心、贵州省粮油产品质量监督检验站、江西省粮油质量监督检验中心、江西春源绿色食品有限公司、中粮食品营销有限公司、浙江省粮油产品质量检验中心、湖南康奕达健康产业有限公司、江西绿海油脂有限公司、安徽华银茶油有限公司。

本标准主要起草人:薛雅琳、李玥、王莉蓉、袁毅、莫逆、王照飞、陈玉军、潘俊升、骆倩、徐峰、安骏、张东、朱琳、李秀娟。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- GB/T 11765—1989、GB/T 11765—2003。



# 油 茶 籽 油

## 1 范围

本标准规定了油茶籽油的术语和定义、分类、基本组成和主要物理参数、质量要求、检验方法及规则、标签、包装、储存、运输和销售等。

本标准适用于压榨法、水酶法、浸出法等加工技术生产的商品油茶籽油。

油茶籽原油的质量指标仅适用于油茶籽原油的贸易。

## 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 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 5531 粮油检验 植物油脂加热试验

GB/T 5533 粮油检验 植物油脂含皂量的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

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 20795 植物油脂烟点测定

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**油茶籽油 oil-tea camellia seed oil**

以油茶(*Camellia oleifera* A.)及其相应近缘种的籽实或仁为原料制取的油脂。

注:油茶籽油又称为山茶油(或山柚油)。

### 3.2

**油茶籽原油 crude oil-tea camellia seed oil**

采用油茶籽制取的不能直接供人食用的油品。

3.3

**成品油茶籽油 finished product oil-tea camellia seed oil**

经加工处理的供人食用的油品。

3.4

**压榨油茶籽油 pressing oil-tea camellia seed oil**

采用机械压力挤压油茶籽制取的油品。

3.5

**浸出油茶籽油 solvent extraction oil-tea camellia seed oil**

利用溶剂溶解油脂的特性,从油茶籽预榨饼中提取的原油经精炼加工制成的油品。

3.6

**水酶法油茶籽油 aqueous enzymatic extraction oil-tea camellia seed oil**

油茶籽仁(全脱壳)通过色选除去霉变籽粒,经研磨后,与水混合加热,在特定酶的作用下,释放油脂,离心分离出含水的油茶籽油,脱水干燥,加工制成的油品。

4 分类

按照品质分为油茶籽原油和成品油茶籽油两类。

按照加工工艺分为压榨油茶籽油、水酶法油茶籽油和浸出油茶籽油三类。

5 基本组成和主要物理参数

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,当被用于真实性判定时,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) $\leq$	0.8
	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) $\leq$	0.5	

## 6 质量要求

## 6.1 油茶籽原油质量指标

油茶籽原油质量指标见表 2。

表 2 油茶籽原油质量指标

项 目		质 量 指 标
气味、滋味		具有油茶籽原油固有的气味和滋味,无异味
水分及挥发物含量/%	≤	0.20
不溶性杂质含量/%	≤	0.20
酸价(以 KOH 计)/(mg/g)	≤	4.0
过氧化值/(g/100 g)	≤	0.25
溶剂残留量/(mg/kg)	≤	浸出法
		压榨法、水酶法
		100
		不得检出

## 6.2 成品油茶籽油质量指标

成品油茶籽油质量指标见表 3 和表 4。

表 3 水酶法、压榨油茶籽油质量指标

项 目	质 量 指 标	
	一 级	二 级
色泽	淡黄色至橙黄色	淡黄色至棕黄色
透明度(20℃)	清澈	微浊
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/%	≤ 0.10	0.20
不溶性杂质含量/%	≤ 0.05	0.05
酸价(以 KOH 计)/(mg/g)	≤ 2.0	3.0
过氧化值/(g/100 g)	≤	0.25

表 4 浸出油茶籽油质量指标

项 目	质 量 指 标		
	一 级	二 级	三 级
色泽	淡黄色至黄色	淡黄色至橙黄色	淡黄色至棕红色
气味、滋味	无异味,口感好	无异味,口感良好	具有油茶籽油固有气味和滋味,无异味
透明度(20℃)	澄清、透明	澄清	允许微浊

表 4 (续)

项 目	质 量 指 标		
	一 级	二 级	三 级
水分及挥发物含量/% ≤	0.10	0.15	0.20
不溶性杂质含量/% ≤	0.05	0.05	0.05
酸价(以 KOH 计)/(mg/g) ≤	0.50	2.0	3.0
过氧化值/(g/100 g) ≤	0.25		
加热试验(280 °C)	—	无析出物,允许油色变浅或不变化	微量析出物,允许油色变浅、不变化或变深
含皂量/% ≤	—	0.02	0.03
烟点/°C ≥	190	—	—
注:划有“—”者不做检测。			

### 6.3 食品安全要求

按食品安全标准和法律法规要求规定执行。

### 6.4 其他

油茶籽油中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。

## 7 检验方法

- 7.1 透明度、气味、滋味检验:按 GB/T 5525 执行。
- 7.2 色泽检验:按 GB/T 5009.37 执行。
- 7.3 相对密度检验:按 GB/T 5526 执行。
- 7.4 水分及挥发物含量检验:按 GB 5009.236 执行。
- 7.5 不溶性杂质含量检验:按 GB/T 15688 执行。
- 7.6 过氧化值检验:按 GB 5009.227 执行。
- 7.7 酸价检验:按 GB 5009.229 执行。
- 7.8 加热试验:按 GB/T 5531 执行。
- 7.9 含皂量检验:按 GB/T 5533 执行。
- 7.10 脂肪酸组成检验:按 GB 5009.168 执行。
- 7.11 溶剂残留量检验:按 GB 5009.262 执行。
- 7.12 烟点检验:按 GB/T 20795 执行。

## 8 检验规则

### 8.1 扦样

油茶籽油扦样方法按照 GB/T 5524 的要求执行。



## 8.2 出厂检验

8.2.1 应逐批检验,并出具检验报告。

8.2.2 按 6.1、6.2 的规定检验。

## 8.3 型式检验

8.3.1 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。

8.3.2 按第 5 章和第 6 章的规定检验。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。

## 8.4 判定规则

8.4.1 成品油茶籽油未标注质量等级时,按不合格判定。

8.4.2 经检验,油茶籽原油有一项不符合 6.1 规定,成品油茶籽油不符合 6.2 规定时,按不合格判定。

## 9 标签

9.1 应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求。

9.2 应在包装或随行文件上标识加工工艺(如:压榨法、水酶法和浸出法)。

## 10 包装、储存、运输和销售

### 10.1 包装

应符合 GB/T 17374 的要求。

### 10.2 储存

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。

如果产品有效期限依赖于某些特殊条件,应在标签上注明。

### 10.3 运输

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。

### 10.4 销售

预包装的成品油茶籽油在零售终端不得脱离原包装散装销售。





中 华 人 民 共 和 国  
国 家 标 准  
油 茶 籽 油  
GB/T 11765—2018

\*

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](http://www.spc.org.cn)

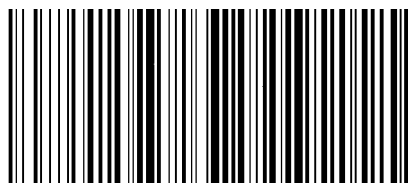
服务热线: 400-168-0010

2018年5月第一版

\*

书号: 155066 · 1-59261

版权专有 侵权必究



GB/T 11765-2018