

湖南省粮食行业协会团体标准

T/HNAGS 001—2018

全国团体标准信息平台

湖南好粮油 优质油茶籽油

The Grain & Oil Products of Hunan - High quality oil-tea camellia seed oil

2018 - 05 - 26 发布

2018 - 06 - 01 实施

湖南省粮食行业协会 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由湖南省粮食局提出。

本标准由湖南省粮食行业协会归口。

本标准负责起草单位：湖南省粮油产品质量监测中心。

本标准参与起草单位：湖南省粮食经济科技学会、湖南省林业科学院、衡阳市粮油产品质量检测中心、湖南粮食集团有限责任公司、金健米业股份有限公司、湖南山润油茶科技发展有限公司、湖南大三湘茶油股份有限公司。

本标准主要起草人：许艳霞、王达能、倪小英、谢文辉、欧阳鹏飞、杨振和、黎望华、陈永忠、陈渠玲、张晓燕、陈志军、苏钰亭、李滑滑、邓志坚、聂东意、田华、沈道伟、徐伟平、裴健儒、夏赛美、聂蓬勃、何攀。

湖南好粮油 优质油茶籽油

1 范围

本标准规定了湖南好粮油 优质油茶籽油的术语和定义、要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、储存和运输以及追溯信息的要求。

本标准适用于以湖南区域内生产的油茶籽为原料加工而成的优质商品食用油茶籽油。

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 11765 油茶籽油

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 5009.257 食品安全国家标准 食品中反式脂肪酸的测定

GB 5009.262 食品安全国家标准 食品中溶剂残留量的测定

GB 5009.265 食品安全国家标准 食品中多环芳烃的测定

GB/T 5490 粮油检验 一般规则

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 5527 动植物油脂 折光指数的测定

GB/T 5531 粮油检验 植物油脂加热试验

GB/T 5532 动植物油脂 碘值的测定

GB/T 5534 动植物油脂 皂化值的测定

GB/T 5535.1 动植物油脂 不皂化物测定 第1部分：乙醚提取法

GB/T 5535.2 动植物油脂 不皂化物测定 第2部分：己烷提取法

GB/T 5539 粮油检验 油脂定性试验

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 22460 动植物油脂 罗维朋色泽的测定

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

LS/T 1218 中国好粮油 生产质量控制规范

LS/T 3249 中国好粮油 食用植物油

LS/T 6120 粮油检验 植物油中角鲨烯的测定 气相色谱法

3 术语和定义

除 GB/T 11765、LS/T 3249 规定的术语和定义外，下列术语和定义适用于本标准。

湖南好粮油 优质油茶籽油

以湖南省区域内生产的油茶籽为原料加工而成的符合本标准要求优质商品食用油茶籽油。

4 要求

4.1 原料和工艺要求

应采用新鲜、无霉变的油茶籽经非有机溶剂浸出工艺加工。

4.2 质量要求

4.2.1 特征指标

执行GB/T 11765 的特征指标要求。

4.2.2 质量指标

应符合表1的要求。

表 1 湖南好粮油 优质油茶籽油的质量指标

项目	质量指标
色泽（罗维朋比色槽25.4mm）≤	黄35，红3.0
气味、滋味	具有油茶籽油固有的气味和滋味，且无异味
透明度	澄清、透明
水分及挥发物/（%）≤	0.15
不溶性杂质/（%）≤	0.05
酸价（KOH）/（mg/g）≤	2.5
过氧化值/（mmol/kg）≤	6.0
溶剂残留量/（mg/kg）	不得检出
加热试验（280℃）	无析出物， 罗维朋比色： 黄色值不变，红色值增加小于4.0，蓝色值增加小于0.5
维生素E总量（mg/kg）≥	100
角鲨烯（mg/kg）≥	40

4.3 食品安全要求

按 LS/T 3249 的规定执行，同时应满足国家相关规定。

4.4 生产过程质量控制

按 LS/T 1218 相关条款执行。

4.5 可追溯信息要求

4.5.1 油茶籽信息

- 4.5.1.1 记录油茶籽的品种（如多个品种混合，记录主要品种及所占比例）、收获年份、产地（到地区级）、产地环境、农药和化肥使用情况、进货量、基地或供应商名称、进货的批次检测数据。
- 4.5.1.2 记录油茶籽的储藏、运输信息。
- 4.5.1.3 鼓励自有基地管理或订单标准化管理的油茶籽作为生产原料。

4.5.2 油茶籽油生产信息

- 4.5.2.1 记录生产过程原料信息，包括原料的用量、不同产地及品种原料所占比例、干燥方式及所用工艺参数等，并与4.5.1的信息关联和对应。
- 4.5.2.2 记录油茶籽油生产过程中有关溯源的各项数据、信息，包括加工工艺及参数、辅料和副产物使用情况等。

4.5.3 上游信息管理

使用外供油茶籽原油加工或油茶籽成品油灌装的，应获取上游供应商4.5.1和4.5.2的信息或记录。追溯信息要求可参考附录A。

4.6 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。

5 检验方法

- 5.1 脂肪酸组成检验：按 GB 5009.168 执行。
- 5.2 透明度、气味、滋味检验：按 GB/T 5525 执行。
- 5.3 色泽检验：按 GB/T 22460 执行。
- 5.4 折光指数检验：按 GB/T 5527 执行。
- 5.5 水分及挥发物检验：按 GB 5009.236 执行。
- 5.6 不溶性杂质检验：按 GB/T 15688 执行。
- 5.7 酸价检验：按 GB 5009.229 执行。
- 5.8 加热试验：按 GB/T 5531 执行。
- 5.9 碘值检验：按 GB/T 5532 执行。
- 5.10 皂化值检验：按 GB/T 5534 执行。
- 5.11 不皂化物检验：按 GB/T 5535.1~5535.2 执行。
- 5.12 过氧化值检验：按 GB 5009.227 执行。
- 5.13 溶剂残留检验：按 GB 5009.262 执行。
- 5.14 维生素 E 检验：按 GB/T 26635 执行。
- 5.15 角鲨烯检验：按 LS/T 6120 执行。

- 5.16 反式脂肪酸检验：按 GB 5009.257 执行。
- 5.17 多环芳烃检验：按 GB 5009.265 执行。
- 5.18 油脂定性试验：按 GB/T 5539 中 4.14 执行。

6 检验规则

6.1 一般规则

按 GB/T 5490 执行，并注明代表数量和货位。

6.2 检验批次

同原料、同工艺、同设备、同班次、同生产日期的油茶籽油产品为一个批次。

6.3 扦样

按 GB/T 5524 执行。

6.4 判定规则

符合 4.1、4.2、4.3、4.4 和 4.6 要求，且提供 4.5 追溯信息及相应记录的油茶籽油，可列入“湖南好粮油 优质油茶籽油”产品。

7 标签标识

7.1 应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.2 标注产品二维码，其内容包括 4.1、4.2、4.3 和 4.6 相应指标的检验结果、4.4 生产过程质量控制信息和 4.5 追溯信息。

8 包装、储存和运输

除符合 GB/T 11765 要求以外，按以下规定执行。

8.1 包装

销售包装应符合 GB/T 17374 的规定。包装容器必须专用、清洁、干燥和密封，应符合食品安全和卫生要求。

8.2 运输

运输器具必须清洁卫生，散装运输要有专车，符合食品安全和卫生要求，防止日晒、雨淋和标签脱离，不得与污染物、有毒有害物质混运。

8.3 储存

储存应在阴凉避光、清洁卫生、干燥的条件下，严禁露天存放及日晒雨淋，不得与有毒有害物质混存。

附 录 A
(资料性附录)
追溯信息

表 A.1 追溯信息

信息分类	追溯信息	
油料产地信息	品种名称	
	产地	
	收获时间	
	种植面积及区域分布	
	化肥和农药使用记录	
	产量/可供交易量	
	原产地证书(可选填)	
油料来源	供应商管理: 来自三年以上油料供应商的比例	
油料进货和储运信息	进货量	
	运输信息	
	批次检测信息	
	干燥方式及参数	
	储存方式	
生产过程控制	原油制取时间	
	毛油储存方式	
	生产工艺及参数	
	辅料使用情况	
	副产物使用情况	
	质量管理(认证体系)	
其他信息	(可选填)	