



备案号: 361036S-2024

备案日期: 2024年11月14日

有效期至: 2029年11月13日

Q/QYK

江西省食品安全企业标准

Q/QYK 0003S-2024

高纯山茶油

2024-09-01 发布

2024-09-16 实施

江西齐云山油茶科技有限公司 发布

(注: 备案的企业标准以“江西省食品安全标准备案与管理系统”中的文本为正本)

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 2

4 要求 2

5 检验规则 4

6 标志、标签、包装、运输、贮存 4

前 言

本文件按照GB/T1.1-2020《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。

本文件依据GB 2716《食品安全国家标准 植物油》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，并参考GB/T 11765《油茶籽油》制定。

本文件代替Q/QYK 0003S-2024（2024年9月1日发布），与Q/QYK 0003S-2024（2024年9月1日发布）《高纯山茶油》相比，主要修改内容如下：

——修改了出厂检验要求。

本文件起草单位：江西齐云山油茶科技有限公司、江西齐云山食品有限公司。

本文件主要起草人：刘继延、朱启盛、陈军、邓利珍、胡晖、吴明辉、何立荣、凌华山

本文件批准人：刘志高

高纯山茶油

1 范围

本文件规定了高纯山茶油的术语和定义、技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存。

本文件适用于以油茶籽为原料，通过精选原料、经在传统压榨工艺基础上改进的冷压榨工艺或浸出工艺制取的山茶油原油，再经适度精炼（过滤、脱酸、干燥、脱色、脱臭、脱蜡等工序中的部分或全部）加工，调配或不调配而成的成品油茶籽油。

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 1886.52 食品安全国家标准 食品添加剂 植物油抽提溶剂（又名己烷类溶剂）
- 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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.11 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 食品中苯并[α]芘的测定
- 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 5009.191 食品安全国家标准 食品中氯丙醇及其脂肪酸酯、缩水甘油酯的测定
- 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 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/T 14881 食品生产通用卫生规范

- 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 19641 食品安全国家标准 食用植物油料
- 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
- GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- LS/T 3249 中国好粮油 食用植物油
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

GB/T 11765界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 高纯山茶油

以油茶籽为原料，通过精选原料、经在传统压榨工艺基础上改进的冷压榨工艺或浸出工艺制取的山茶油原油，再经适度精炼（过滤、脱酸、干燥、脱色、脱臭、脱蜡等工序中的部分或全部）加工，调配或不调配而成的成品油茶籽油。

4 要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 油茶籽：应符合 GB 19641 的规定。
- 4.1.2 浸出使用的抽提溶剂：应符合GB 1886.52的要求和有关规定。
- 4.1.3 其他原料：应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.2 基本组成和主要物理参数

基本组成和主要物理参数见表1。

表 1 基本组成和主要物理参数

项 目		指 标	检 验 方 法
相对密度（d ₂₀ ²⁰ ）		0.912~0.922	GB/T 5526
主要脂肪 酸组成/%	豆蔻酸（C _{14:0} ）	≤ 0.8	GB 5009.168
	棕榈酸（C _{16:0} ）	3.9~14.5	
	棕榈一烯酸（C _{16:1} ）	≤ 0.2	
	硬脂酸（C _{18:0} ）	0.3~4.8	
	油酸（C _{18:1} ）	68.0~87.0	
	亚油酸（C _{18:2} ）	3.8~14.0	
	亚麻酸（C _{18:3} ）	≤ 1.4	
	花生酸（C _{20:0} ）	≤ 0.5	

主 要 脂 肪 酸组成/%	花生一烯酸 (C _{20:1})	≤	0.7	GB 5009.168
	山俞酸 (C _{22:0})	≤	0.1	
	芥酸 (C _{22:1})	≤	0.5	
	二十四碳一烯酸 (C _{24:1})	≤	0.5	
不 同 双 键 位 置 脂 肪 酸 组 成 / (%)	ω-3脂肪酸		ND~1.4	
	ω-6脂肪酸		3.8~14.0	
	ω-9脂肪酸		68.0~87.0	
注：不同双键位置脂肪酸组成总量的计算方法见LS/T 3249 《中国好粮油 食用植物油》中附录A。				

4.3 理化指标

理化指标应符合表2的要求。

表2 理化指标

项目	指标		检验方法
	特级	一级	
色泽	淡黄色至黄色		GB/T 5009.37
气味、滋味	具有油茶籽油固有的气味和滋味，无异味		GB/T 5525
透明度（20℃）	澄清、透明		
水分及挥发物/（%）	≤	0.10	GB 5009.236
不溶性杂质/（%）	≤	0.05	GB/T 15688
酸价（KOH）/（mg/g）	≤	1.0 2.0	GB 5009.229
过氧化值/（g/100g）	≤	0.25	GB 5009.227
烟点/（℃）	≥	190	GB/T 20795
溶剂残留量/（mg/kg）	≤	不得检出	GB 5009.262
3-氯丙醇酯（以 3-氯丙醇计）/（μg/kg）	≤	2500	GB 5009.191
缩水甘油酯（以缩水甘油计）/（μg/kg）	≤	1000	GB 5009.191

4.4 食品安全要求

1、苯并[α]芘应符合表3的规定，其他污染物限量应符合GB 2762的规定；2、黄曲霉毒素B₁应符合表3的规定，其他真菌毒素限量应符合GB 2761的规定；3、农药残留限量应符合GB 2763及相关规定。

表3 食品安全指标

项目	指标	检验方法
苯并[α]芘/(μg/kg)	≤ 5	GB 5009.27
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤ 5	GB 5009.22

4.5 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

4.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760及国家相关法律法规的规定。

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070规定的方法测定。

4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8955和GB 14881的规定。

4.8 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 检验规则

5.1 组批

以同一生产日期的产品作为一个产品批次。

5.2 扦样

油茶籽油扦样方法按照GB/T 5524的要求执行。

5.3 检验分类

5.3.1 出厂检验

5.3.1.1 应逐批检验，并出具检验报告。

5.3.1.2 出厂检验 4.3 的规定检验，其中溶剂残留量、3-氯丙醇酯、缩水甘油酯可使用每批或者每罐成品油的检测结果作为储存检测结果。

5.3.2 型式检验

5.3.2.1 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。

5.3.2.2 按第4.2、4.3、4.4和4.5的规定检验。

5.3.3 判定规则

5.3.3.1 出厂检验项目全部符合本文件，判为合格。

5.3.3.2 型式检验时，从出厂检验合格的任意规格的产品中抽取进行检验。型式检验项目全部符合本文件，判为合格。若有项目不符合本文件要求时，应加倍抽样复检，复检结果仍有项目不符合本文件要求，则判定该批次产品不合格。

5.3.3.3 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。

6 标志、标签、包装、运输、贮存

6.1 标志、标签

产品标志、标签应符合国家相关法律、法规及GB/T 191、GB 7718、GB 28050的规定。

6.2 包装

包装材料应符合GB 4806.1、GB 4806.7、GB/T 17374及其他相关标准及规定。

6.3 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。不得使用装运过有毒、有害物质的车辆。

6.4 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、有异味等其他影响产品质量的物品同库存放。

江西省食品安全企业标准备案承诺书

本食品生产企业承诺：

本次备案的企业标准名称为：高纯山茶油，标准编号为：Q/QYK 0003S-2024。

- 1、本企业是企业标准的第一责任人，对备案的企业标准负责。
- 2、本企业已清楚企业标准备案性质是形式备案，备案只是对企业标准进行登记、存档、公开、备查的行为。
- 3、本企业标准严于食品安全国家标准或者江西省食品安全地方标准。
- 4、本企业标准已经过技术审定，且标准名称、原辅料、技术指标等企业标准内容均符合相关要求。
- 5、本企业对所提交的备案材料真实性、合法性负责，如有不实、违法之处，对该企业标准实施后果承担全部法律责任。
- 6、本企业承诺严格遵守《食品安全法》及其实施条例等相关法律法规、标准的规定，并根据要求对备案的企业标准及时进行修订。未及时修订的，企业标准备案按照相关规定自动废止。

江西齐云山油茶科技有限公司