

ICS

点击此处添加中国标准文献分类号

团 体 标 准

T/CCOA X—XXXX

特级茶叶籽油

special teacamellia seed oil

(征求意见稿)

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

中国粮油学会 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由中国粮油学会提出。

本标准起草单位：中粮工科（西安）国际工程有限公司、安徽华银油茶有限公司、贵州南方嘉木食品有限公司

本标准主要起草人：

特级茶叶籽油

1 范围

本标准规定了《特级茶叶籽油》的术语和定义、基本组成和主要物理参数、质量、食品安全、检验方法、检验规则、标签、包装、储存、运输和销售的要求。

本标准适用于特级茶叶籽油商品。

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 191 包装储运图示标志
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并(a)芘的测定
- GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
- GB 5009.82 食品安全国家标准 食品中维生素A、D、E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 5009.236 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 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 5526 植物油脂检验 比重测定法
- GB/T 5527 动植物油脂 折光指数的测定
- 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8313 茶叶中茶多酚和儿茶素类含量的检测方法
- 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 14881 食品安全国家标准 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/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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 30354 食用植物油散装运输规范

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

特级茶叶籽油 special tea camellia seed oil

以山茶科(Theaceae)植物茶(Camelliasinensis OK.Tez)的种子为原料加工制成,符合本标准和食品安全国家标准,可供使用的油品。

4 质量要求

基本组成和主要物理参数

特级茶叶籽油基本组成和主要物理参数见表1。

表1 特级茶叶籽油基本组成和主要物理参数

| 项 目 | 范 围 |
|---------------------------|-------------|
| 折光指数 (n^{20}) | 1.462~1.472 |
| 相对密度 (d_{20}^{20}) | 0.900~0.930 |
| 碘值 (以 I_2 计) / (g/100g) | 74~95 |
| 皂化值 (以 KOH 计) / (mg/g) | 172~195 |
| 不皂化物 / (g/kg) \leq | 10 |
| 主要脂肪酸组成/(%) | |
| 十四碳及以下脂肪酸 \leq | 0.5 |
| 棕榈酸 $C_{16:0}$ | 13.0~18.0 |
| 硬脂酸 $C_{18:0}$ | 2.0~6.0 |
| 油酸 $C_{18:1}$ | 50.0~68.0 |
| 亚油酸 $C_{18:2}$ | 15.0~35.0 |
| 亚麻酸 $C_{18:3}$ | 0.2~2.0 |
| 二十碳及以上脂肪酸 \leq | 1.5 |

质量指标

4.1.1 特级茶叶籽油质量指标见表2

表2 特级茶叶籽油质量指标

| 项 目 | 质量指标 |
|-------|-------------------|
| 色泽 | 浅黄色至黄色 |
| 气味、滋味 | 具有茶叶籽油固有气味和滋味,无异味 |

| | | |
|-------------------------------|---|-------|
| 透明度 (20℃) | | 澄清、透明 |
| 水分及挥发物含量/ (%) | ≤ | 0.10 |
| 不溶性杂质含量/ (%) | ≤ | 0.05 |
| 酸价 (以 KOH 计) / (mg/g) | ≤ | 0.8 |
| 过氧化值/ (g/100g) | ≤ | 0.15 |
| 溶剂残留量/ (mg/kg) | | 不得检出 |
| 注：溶剂残留量检出值小于 10mg/kg 时，视为未检出。 | | |

4.1.2 特级茶叶籽油的营养声称指标见表 3。

表3 特级茶叶籽油营养声称指标

| 项 目 | | 指 标 |
|--------------------------|---|-----|
| 维生素 E 含量 (mg/kg) | ≥ | 200 |
| 总甾醇含量/ (mg/100g) | ≥ | 200 |
| 角鲨烯 (mg/kg) | ≥ | 200 |
| 茶多酚 (mg/kg) | ≥ | 25 |
| 注 1：不得添加维生素 E、甾醇、角鲨烯、茶多酚 | | |

食品安全要求

4.1.3 应符合 GB 2716 和国家有关规定。

4.1.4 反式脂肪酸、指标应符合表 4 的规定。

表4 特级茶叶籽油安全指标

| 项 目 | | 指 标 |
|-----------|---|-----|
| 反式脂肪酸 (%) | ≤ | 1.5 |

4.1.5 生产加工过程的卫生要求应符合 GB 8955、GB 14881 的要求。

5 检验方法

折光指数检验：按 GB/T 5527 执行。

相对密度检验：按 GB/T 5526 执行。

碘值检验：按 GB/T 5532 执行。

皂化值检验：按 GB/T 5534 执行。

脂肪酸组成检验：按 GB5009.168 执行。

色泽检验：按 GB/T 5009.37 执行。

透明度、气味、滋味检验：按 GB/T 5525 执行。

水分及挥发物含量检验：按 GB 5009.236 执行。

不溶性杂质含量检验：按 GB/T 15688 执行。

酸价检验：按 GB 5009.229 执行。

过氧化值检验：按 GB 5009.227 执行。

溶剂残留量检验：按 GB 5009.262 执行。

维生素 E、生育酚检验：按 GB 5009.82 执行。

甾醇总量、甾醇检验：按 GB/T 25223 执行。

茶多酚检验：按 GB/T 8313 执行。

反式脂肪酸检验：按 GB 5009.257 执行。

净含量检验：按 JJF 1070 执行。

6 检验规则

检验一般规则

按照GB/T 5490执行。

扦样

按照GB/T 5524的要求执行。

组批与抽样

以同一批原料，同一班次生产的包装完好的同一种产品为一批。

检验分类

检验分出厂检验和型式检验。

出厂检验

6.1.1 按表 2、表 3、表 4 的规定检验，

6.1.2 应逐批检验，并出具检验报告。

型式检验

6.1.3 按本标准第 4 章的规定检验。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。

6.1.4 当检测结果与表 1 的规定不符合时，可用生产该批次产品的茶叶籽原料进行检验，并佐证。

判定规则

产品经检验，有不符合本标准表1、表2、表3、表4要求时，判定为不合格产品。

7 标签和标识

应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

产品名称凡标识为“特级茶叶籽油”，应符合本标准。

应标注生产原料的品种类型（如普洱茶、绿茶等）。

应在包装或随行文件上标识加工工艺, 注明产品原料原产国。

8 包装、储存、运输和销售

包装

8.1.1 应符合 GB/T 17374 及国家的有关规定和要求。

8.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.1.3 净含量应符合 JJF 1070 的规定。

储存

8.1.4 应储存在卫生、阴凉、干燥、避光处，不得与有害、有毒物质一同存放，避开有异常气味的物品。

8.1.5 如果产品有效期限依赖于某些特殊条件，应在标签上标明。

运输

8.1.6 运输车辆和器具应保持清洁、卫生。运输中应注意安全，防止日晒、雨淋、渗漏、污染和标签脱落。不得与有毒、有害物质同车运输。

8.1.7 散装运输符合 GB/T 30354 的要求。

销售

预包装的特级茶叶籽油在零售终端不得脱离原包装散装销售。