# T/LPSCY

# 黎平县油茶产业协会团体标准

T/LPSCY 01-2021

黎平山茶油

2021-09-30 发布

2021-10-08 实施



## 目 次

| 前 | 言     | I   |
|---|-------|-----|
| 1 | 范围    |     |
| 2 |       | . 1 |
| 3 | 术语和定义 | . 1 |
|   | 质量要求  |     |
|   | 可追溯信息 |     |
| 6 | 检验方法  | . 2 |
| 7 | 检验规则  | . 2 |
| 8 | 标签    |     |
|   |       |     |

### 前 言

本文件按照 GB/T1.1-2020《标准工作导则 第 1 部分:标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意:本文件的某些内容可能涉及专利,本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。本文件由黎平县油茶产业协会提出归口。

本文件起草单位: 黔东南州农业科学院、黎平县油茶产业协会、黎平县市场监督管理局、 黎平县油茶产业办公室, 黔东南州食品药品检验检测中心。

本文件主要起草人:陈建祥、杨永成、杨 坤、徐先能。



### 黎平山茶油

#### 1 范围

本文件规定了黎平山茶油的术语和定义、质量要求、可追溯信息、 检验方法、检验规则、标签、包装、储存、运输和销售等。

本文件适用于黎平山茶油的生产、检验及销售。

#### 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 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- 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/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/T 11765 油茶籽油
- GB/T 17374 食用植物油销售包装
- 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

下列及 GB/T 11765 规定术语和定义适用于本文件。

3. 1

#### 黎平山茶油

以贵州省黎平县区域内种植生产的油茶籽为原料,通过压榨(鲜榨、水酶法、浸出)工艺制取的,符合本文件要求的油茶籽油。

#### 4 质量要求

#### 4.1 感官指标

色泽金黄,澄清透明,无沉淀物,气味清香,无异味。

#### 4.2 质量指标

#### T/LPSCY 01-2021

黎平山茶油质量指标除符合 GB/T 11765 二级指标的规定要求外,其它指标还应符合表 1 要求。

表 1 黎平山茶油其他指标

|         | 项  目        | 指 标         |
|---------|-------------|-------------|
| 主要脂肪酸/% | 饱和脂肪酸       | 7. 0~11. 0  |
|         | 油酸 (C18:1)  | 77. 0~87. 0 |
|         | 亚油酸 (C18:2) | 7. 0~14. 0  |

#### 4.3 食品安全要求

食品安全指标按 GB 2716 和国家有关标准、规定执行。

#### 5 可追溯信息

#### 5.1 油茶籽原料信息

供应方应提供油茶籽原料追溯信息。

#### 5.2 茶油生产信息

- 5.2.1 记录生产过程中原料的信息,并与5.1的信息关联和对应。
- 5.2.2 记录茶油生产过程中有关追溯的各项数据,包括辅料和废弃物使用的记录。

#### 5.3 可追溯留样

采用适当贮存条件,对生产的油茶籽和茶油做批次留样,作为追溯备查。留样的保存期限至少到茶油保质期结束。

#### 6 检验方法

- 6.1 透明度、气味、滋味检验:按 GB/T 5525 执行。
- 6.2 色泽检验:按GB/T 5009.37执行。
- 6.3 脂肪酸组成检验:按 GB 5009.168 规定检验。

#### 7 检验规则

#### 7.1 扦样

扦样方法按照 GB/T 5524 规定执行。

#### 7.2 组批与抽样

以同一批原料,同种工艺,连续生产的产品为同一批次。

#### 7.3 出厂检验

7.3.1 应逐批检验,并出具检验报告。

7.3.2 按第4章的规定检验。

#### 7.4 型式检验

- 7.4.1 当原料、设备、工艺有较大改变或监督管理部门提出要求时,均应进行型式检验。
- 7. **4. 2** 按第 4 章的规定检验。当检测结果与第 4 章的规定不符合时,可用生产该批产品的油茶籽原料进行检验、佐证。

#### 7.5 判定规则

产品指标完全符合第4章规定的,判定为合格产品;产品有一项以上不符合第4章规定要求的,判定为不合格产品。

#### 8 标签

- 8.1 应符合 GB 7718 和 GB 28050 规定要求。
- 8.2 应在包装上或随行文件上标识"黎平山茶油"商标。
- 8.3 应在包装或随行文件上标识制油工艺(压榨、鲜榨、浸出、水酶法等)。
- 9 包装、储存、运输和销售

#### 9.1 包装

应符合 GB/T 17374 及国家有关规定和要求。

#### 9.2 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。

#### 9.3 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。

#### 9.4 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。