



416824S-2020



河南省联兴油茶产业开发有限公司企业标准

Q/HLY 0001S-2020

山茶油

2020-11-20 发布

2020-11-20 实施

河南省联兴油茶产业开发有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求制订。

本标准由河南省联兴油茶产业开发有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈世法、袁茂春、陈跃、胡传峰。

H N

Q B

山茶油

1 范围

本标准规定了山茶油的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以油茶籽为原料，经过筛选、清洗、低温烘干、剥壳、色选、压榨、过滤、精制、精炼、灌装工艺加工而成的山茶油。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 油茶籽应符合 GB/T 37917 和 GB 19300 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
性 状	澄清、透明油状液体	取适量样品置于烧杯中，在自然光下观察其性状、色泽、杂质，然后嗅其气味，品尝滋味。
色 泽	淡黄色至橙黄色	
气味、滋味	具有山茶油固有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 山茶油基本组成和主要物理参数指标见表 2，这些基本组成和主要物理参数表示了山茶油的基本特性，用做真实性判断时，仅作为参考使用。

表 2 山茶油基本组成和主要物理参数指标

项 目	指 标	检 验 方 法	
相对密度, d_{20}^{20}	0.912-0.922	GB/T 5526	
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
花生一烯酸 (C _{20:1})	≤	0.7
二十四碳一烯酸 (C _{24:1})	≤	0.5
芥酸 (C _{22:1})	≤	0.5

2.4 理化指标

理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项 目	指 标	检验方法	
水分及挥发物/ (g/100g)	≤	0.2	GB 5009.236
不溶性杂质/ (g/100g)	≤	0.05	GB/T 15688
酸价 (KOH) / (mg/g)	≤	1.5	GB 5009.229
过氧化值/ (g/100g)	≤	0.20	GB 5009.227
溶剂残留量/ (mg/kg)		不得检出	GB 5009.262
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤	0.1	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤	0.1	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg)	≤	10	GB 5009.22
*苯并 (α) 芘 / (μg/kg)	≤	8.0	GB 5009.27
注：溶剂残留量检出值小于 10mg/kg 时，视为未检出。			
*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8955 的规定。

2.7 其它要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分及挥发物、不溶性杂质、酸价、过氧化值。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以油茶籽为原料，经过筛选、清洗、低温烘干、剥壳、色选、压榨、过滤、精制、精炼、灌装工艺加工而成的山茶油。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 2716《食品安全国家标准 植物油》制定本标准，作为企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中苯并（ α ）芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省联兴油茶产业开发有限公司

H N

Q B