



410860 S-2025



河南绿达山茶油股份有限公司企业标准

Q/HLD 0002S-2025

山茶油

2025-03-18 发布

2025-03-18 实施

河南绿达山茶油股份有限公司 发布

前 言

本标准由河南绿达山茶油股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：陈元明、韩宗阳。

H N

Q B

山茶油

1 范围

本文件规定了山茶油的术语和定义、基本组成和主要物理参数、质量要求及检验方法、检验规则等。

本文件适用于以油茶籽（*Camellia oleifera* A.）为原料，经原料粉碎、压榨、精炼、过滤、包装等工序加工而成的山茶油。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

2.1 山茶油

山茶油又称为油茶籽油。以油茶籽通过压榨法工艺制取的，符合本文件要求的油脂。

2.2 质量等级

产品根据品质不同分级：特级、优级。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 油茶籽应符合GB 37917的规定。

3.2 基本组成和主要物理参数

山茶油的基本组成和主要物理参数见表1。这些组成和参数表示了山茶油的基本特性，当被用于真实性判定时，仅作参考使用。

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（C14:0） ≤	0.8	GB 5009.168
	棕榈酸（C16:0）	3.9~14.5	
	棕榈一烯酸（C16:1） ≤	0.2	
	硬脂酸（C18:0）	0.3~4.8	
	油酸（C18:1）	68.0~87.0	
	亚油酸（C18:2）	3.8~14.0	
	亚麻酸（C18:3） ≤	1.4	
	花生酸（C20:0） ≤	0.5	
	花生一烯酸（C20:1） ≤	0.7	
	芥酸（C22:1） ≤	0.5	
二十四碳一烯酸（C24:1） ≤	0.5		

3.3 感官要求

感官要求应符合表2的规定。

表2 感官要求

项目	要求		检验方法
	特级	优级	
色泽	淡黄色至橙黄色	淡黄色至棕黄色	GB/T 5009.37
透明度(20℃)	清澈	透明	GB/T 5525
气味、滋味	具有油茶籽油固有的气味和滋味、无异味		

3.4 山茶油质量指标

山茶油质量指标见表3

表3 质量指标

项目	指标		检验方法
	特级	优级	
水分及挥发物/(%)	≤ 0.10	0.15	GB 5009.236
不溶性杂质/(%)	≤ 0.05	0.05	GB/T 15688
酸价(以KOH计)/(mg/g)	≤ 1.8	2.8	GB 5009.229
过氧化值/(g/100g)	≤ 0.25	0.25	GB 5009.227
*苯并(α)芘/(μg/kg)	≤ 8	9	GB 5009.27
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.1		GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.08		GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤ 10		GB 5009.22
溶剂残留量/(mg/kg)	不得检出		GB 5009.262
注1: *指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
注2: 溶剂残留量不得检出(检出值小于10mg/kg时, 视为未检出)。			

3.5 营养成分声称指标

营养成分声称指标见表4

表4 营养成分声称指标

项目	指标		检验方法
	特级	优级	
维生素E/(mg/kg)	≥ 80	65	GB/T 26635
角鲨烯/(mg/kg)	≥ 65	50	LS/T 6120

3.6 净含量及允许短缺量

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

3.7 生产卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 8955、GB 14881 的规定。

3.8 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

4 检验

出厂检验项目：感官要求、水分及挥发物、不溶性杂质、酸价、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

H—N

Q B

编制说明

本文件适用于以油茶籽（*Camellia oleifera* A.）为原料，经原料粉碎、压榨、精炼、过滤、包装等工序加工而成的山茶油。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/T 11765《油茶籽油》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

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。

河南绿达山茶油股份有限公司

H N

Q B