

ICS 67.200.20

CCS:B 33

T/RCAS

荣县油茶协会团体标准

T/RCAS 001—2020

地理标志产品 荣县油茶

Product of geographical indication—Rongxian camellia seed oil

2020年5月28日发布

2020年7月1日实施

荣县油茶协会 发布

目次

前言	IV
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 地理标志产品保护范围	2
4 术语和定义	2
4.1 荣县油茶	2
5 油茶品种	2
6 油茶栽培	2
6.1 立地条件	2
6.2 良种选择	2
6.3 栽植密度	2
6.4 抚育管理	2
7 加工	2
7.1 加工工艺流程	2
7.2 工序控制要点	3
8 荣县油茶油茶籽质量要求	3
8.1 质量指标	3
8.2 食品安全要求	3
8.3 检验方法	3
8.4 检验规则	4
8.5 标签标识	4
8.6 包装、储存和运输	4
9 荣县油茶茶油质量要求	4
9.1 基本要求	4
9.2 特征指标	4
9.3 感官指标	5
9.4 理化指标	5
9.5 污染物限量	6
9.6 真菌毒素限量	6
9.7 农药最大残留限量	6
9.8 净含量及允许短缺量	6
9.9 生产加工过程卫生要求	6
10 检验方法	6
10.1 折光指数检验	6
10.2 相对密度检验	6
10.3 碘值检验	6
10.4 皂化值检验	6

10.5	不皂化物检验	6
10.6	脂肪酸组成检验	6
10.7	色泽检验	7
10.8	透明度、气味、滋味检验	7
10.9	不溶性杂质检验	7
10.10	水分及挥发物检验	7
10.11	酸值检验	7
10.12	过氧化值检验	7
10.13	溶剂残留量检 DB43/T 1405—2018	7
10.14	加热实验	7
10.15	角鲨烯检验	7
10.16	甾醇总量检验	7
10.17	农药残留指标检验	7
10.18	污染物指标检验	8
10.19	真菌霉素检验	8
10.20	净含量检验	8
11	荣县油茶检验规则	8
11.1	组批	8
11.2	抽样	8
11.3	出厂检验	8
11.4	型式试验	8
11.5	判定规则	8
12	标签、标志	9
13	包装、运输与贮存	9
13.1	包装	9
13.2	运输与贮存	9
附录 A	(规范性附录) 荣县油茶地域保护区域图	10

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》，国家工商总局 2013 年第 1385 期商标公告和 GB/T 17924—2008《地理标志产品标准通用要求》的规定编写。

本标准由荣县油茶协会提出并归口。

本标准起草单位：荣县林业科技推广中心、荣县油茶协会、四川弘鑫农业有限公司。

本标准主要起草人：侯学勇、龚碧涛、黄雨建、张超凡、胡桢、李清莲、邱萍、王超、曾小平、肖荣福。

地理标志产品 荣县油茶

1 范围

本标准规定了地理标志产品荣县油茶的地理标志产品保护范围、术语和定义、油茶品种、油茶栽培、加工、质量要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输与贮存的要求。

本标准适用于地理标志产品保护的荣县油茶。

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 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/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 5009.227 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 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 5531 粮油检验 植物油脂加热试验
- 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/T 5535.1 动植物油脂 不皂化物测定 第1部分：乙醚提取法
- GB/T 5535.2 动植物油脂 不皂化物测定 第2部分：己烷提取法
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 11765 茶油
- 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 22460 动植物油脂 罗维朋色泽的测定
- 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 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 DB43/T 1405—2018
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- LS/T 6120 粮油检验 植物油中角鲨烯的测定 气相色谱法
- NY/T 393 绿色食品 农药使用准则

NY/T 394 绿色食品 肥料使用准则

地理标志产品专用标志管理办法(工商标字(2007)15号)

3 地理标志产品保护范围

荣县油茶地理标志产品保护范围是指国家工商总局2013年11月27日总第1385号商标公告批准的四川省荣县现辖行政区域。地域保护区域图见附录A。

4 术语和定义

GB 11765 确定的术语和定义适用于本标准。

4.1 荣县油茶 Rongxian camellia seed oil

采用本标准第3章规定的荣县现辖行政区域范围内种植的油茶树的油茶籽,经压榨、精炼制成的符合本标准质量要求的油茶籽油。

5 油茶品种

普通油茶、川荣系列油茶。

6 油茶栽培

6.1 立地条件

海拔800m以下、相对高度200m以下的丘陵区,土壤为黄壤、红壤,光照充足、坡度 25° 以下斜坡或缓坡,选择土层厚度40cm以上,疏松、排水良好,理化性状与养分状况良好,土壤有机质含量2%以上,pH值5.0—6.5,呈微酸性的土壤。

6.2 良种选择

选择经最新优化后的国家或省级林木良种审定委员会审定的良种。

6.3 栽植密度

纯林栽植密度宜采用 $3\text{m}\times 3\text{m}$ 株行距为宜(即1110株/公顷);实行间种或为便于机械作业,栽植密度株行距以 $3\text{m}\times 4\text{m}$ 、 $3\text{m}\times 5\text{m}$ 等为宜(即666株~833株/公顷)。

6.4 抚育管理

6.4.1 施基肥、幼林施肥、成林施肥均以有机肥为主,成林每年每株施用有机肥量 $\geq 15\text{Kg}$,同时要符合《NY/T 394 绿色食品 肥料使用准则》的要求。

6.4.2 病虫防控过程中农药使用要符合《NY/T 393 绿色食品 农药使用准则》的要求。

6.4.3 其他栽培过程应符合《LY T 1328-2015 油茶栽培技术规程》的要求。

7 加工

7.1 加工工艺流程

荣县油茶茶油加工采用低温冷榨工艺：

茶果——晾晒——去果壳——粉碎——压榨——粗滤——静置沉淀——过滤——脱酸——水洗——脱色——脱臭——脱脂——成品油。

7.2 工序控制要点

温度控制：低温烘干 $\leq 80^{\circ}\text{C}$ ，低温压榨 $\leq 80^{\circ}\text{C}$ 。

8 荣县油茶油茶籽质量要求

8.1 质量指标

油茶籽的质量指标见表 1

表 1 油茶籽质量指标

等级	含油量(以干基计) %	霉变粒%	水分含量%	杂质含量%	色泽、气味
1	≥ 32.0	≤ 1.0	≤ 13.0	≤ 2.0	呈褐色或黑色。具有油茶籽固有的清香味
2	≥ 29.0				
3	≥ 26				
4	≥ 23.0				
等外	< 23.0				

8.2 食品安全要求

8.2.1 按照 GB19641 及国家有关标准和规定执行。

8.2.2 植物检疫按国家有关标准和规定执行。

8.3 检验方法

8.3.1 扦样、分样:按照 GB/T 5491 执行。

8.3.2 色泽、气味检验:按照 GB/T 5492 执行。

8.3.3 杂质含量、霉变粒检验:按照 GB/T 5494 执行。

8.3.4 水分含量检验;按照 GB 5009.3 执行。

8.3.5 含油量检验:按照 GB/T 1488.1 执行。

8.4 检验规则

8.4.1 检验的一般规则:按照 GB/T 5490 执行。

8.4.2 检验批:为同种类、同产地、同收获年度,同运输单元,同储存单元的油茶籽。

8.4.3 判定规则:含油量应符合表 1 中相应等级的要求,其他指标按国家有关规定

8.5 标签标识

应在包装物上或随行文件中标注产品名称、等级、收获年度。

8.6 包装、储存和运输

8.6.1 包装

8.6.1.1 应清洁、牢固,无破损,封口严密、结实、不应撒漏,不应给产品带来污染和异常气味。

8.6.1.2 包装应符合 GB/T17109、GB/T24904、GB/T8946 等标准要求和国家有关食品安全的规定,应确保油茶籽安全。

8.6.2 储存

应储存在清洁、干燥、防潮、防虫、防鼠、无异味的仓房内,不得与有毒有害物质或含水量较高的物质混存。

8.6.3 运输

应使用符合卫生要求的运输工具,运输过程中应注意防止雨淋和污染。

9 荣县油茶茶油质量要求

9.1 基本要求

荣县油茶油中不得掺有其他食用油和非食用油,不得添加任何香精、香料和抗氧化剂。

9.2 特征指标

应符合表 2 规定。

表 2 特征指标

项目	指标
折光指数 (n_{40}^D)	1.4601.464

相对密度 (d_{20}^{20})	0.912~0.922	
碘值 (I) (g/100g)	83~89	
皂化值 (KOH) (mg/g)	193~196	
不皂化物 (g/kg) \leq	15	
主要脂肪酸组成	饱和酸/%	7.0~11.0
	油酸 (C _{18:1}) /%	78.0~87.0
	亚油酸 (C _{18:2}) /%	7.0~10.0

9.3 感官指标

应符合表 3 的规定。DB43/T 1405—2018

表 3 感官指标

项目	指标	
	一级	二级
色泽 (罗维朋比色 25.4mm) \cong	澄黄通透 黄 35 红 2.0	澄黄通透 黄 35 红 3.0
气味、滋味	具有油茶籽油固有的气味和滋味 (香醇温厚、爽润鲜滑)	
透明度 (20℃, 24h)	澄清、透明	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

9.4 理化指标

应符合表 4 的规定。

表 4 理化指标

项目	质量指标	
	一级	二级
不溶性杂质/% \leq	0.05	0.05
水分及挥发物/(%) \leq	0.10	0.15
酸值 (KOH) / (mg/g) \leq	1.0	2.0
过氧化值/(mmol/kg) \leq	5.5	6.5
溶剂残留/(mg/kg)	不得检出	不得检出
加热试验 (280℃)	无析出物, 罗维朋比色: 黄色值不变, 红色 值增加小于 0.4	微量析出物, 罗维朋比色: 黄色值不变, 红色值增加小于 4.0, 蓝色值增加小于 0.5
角鲨烯 (mg/100g) \geq	48	36
甾醇总量 (mg/100g) \geq	78	58

9.5 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

9.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

9.7 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

9.8 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 规定的方法测定。DB43/T 1405—2018

9.9 生产加工过程卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合 GB 14881 的规定。

10 检验方法

10.1 折光指数检验

按 GB/T 5527 执行。

10.2 相对密度检验

按 GB/T 5526 执行。

10.3 碘值检验

按 GB/T 5532 执行。

10.4 皂化值检验

按 GB/T 5534 执行。

10.5 不皂化物检验

按 GB/T 5535.1 和 GB/T 5535.2 执行。

10.6 脂肪酸组成检验

按 GB 5009.168 执行。

10.7 色泽检验

按 GB/T 22460 执行。

10.8 透明度、气味、滋味检验

按 GB/T 5525 执行。

10.9 不溶性杂质检验

按 GB/T 15688 执行。

10.10 水分及挥发物检验

按 GB 5009.236 执行。

10.11 酸值检验

按 GB 5009.229 执行。

10.12 过氧化值检验

按 GB 5009.227 执行。

10.13 溶剂残留量检验 DB43/T 1405—2018

按 GB 5009.262 执行。

10.14 加热试验

按 GB/T 5531 执行。

10.15 角鲨烯检验

按 LS/T 6120 执行。

10.16 甾醇总量检验

按 GB/T 25223 执行。

10.17 农药残留指标检验

按 GB 2763 执行。

10.18 污染物指标检验

按 GB 2762 规定的方法执行。

10.19 真菌毒素检验

按 GB 2761 规定的方法执行。

10.20 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法测定。

11 荣县油茶检验规则

11.1 组批

同一批原料、同一班次、同一生产线、同一品种、同一规格的产品为一批。

11.2 抽样

桶装产品的抽样按 GB/T 5524 的规定执行。瓶装产品的抽样方法按随机抽样的原则，在成品库从堆场四角和中间五个区域抽取 5 件产品，再从被抽取的 5 件中随机抽取 6 瓶构成一个检验样品。

11.3 出厂检验

11.3.1 应逐批检验，并出具检验报告，检验合格后方可出厂。

11.3.2 出厂检验项目：感官指标、水份及挥发物、不溶性杂质、酸值、过氧化值、溶剂残留量、加热试验。

11.4 型式试验

11.4.1 一年二次，检验项目为本标准的所有项目。

11.4.2 以下情况均应进行型式试验：

- a) 停产 3 个月以上；
- b) 设备、工艺有较大变化时；DB43/T 1405—2018
- c) 质量监督部门提出要求时。

11.5 判定规则

11.5.1 出厂检验或型式检验项目全部符合本标准要求时判定该批次为合格产品。

11.5.2 出厂检验或型式检验项目中有一项或一项以上不符合本标准要求时判定该批次为不合格产品。

12 标签、标志

应符合 GB 7718、GB 28050 和《地理标志产品专用标志管理办法》的要求。

13 包装、运输与贮存

13.1 包装

应符合 GB/T 17374 及国家的有关规定和要求。

13.2 运输与贮存

符合 GB 31621 要求。DB43/T 1405—2018

附录 A

(规范性附录)

荣县油茶地域保护区域图

附录 A

荣县油茶地域保护区域图

荣县油茶地域保护区域图

