



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 24569—2009

---

## 地理标志产品 常山山茶油

Product of geographical indication—Changshan camellia seed oil

2009-10-30 发布

2010-01-01 实施

---

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局 发布  
中国国家标准化管理委员会

## 前 言

本标准根据国家质量监督检验检疫行政主管部门颁布的《地理标志产品保护规定》和 GB/T 17924《地理标志产品标准通用要求》制定。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由全国原产地域产品标准化工作组提出并归口。

本标准起草单位：浙江省果品质量检验中心（常山）、常山县林业产业协会、浙江省常山油茶研究所、常山县山神油茶开发有限公司、浙江东方茶业科技有限公司常山分公司、浙江常发粮油食品有限公司。

本标准主要起草人：杜红亮、施堂红、何建民、俞日梁、何照斌、陈新建、陈建红、胡水华、苏辉芳。

## 地理标志产品 常山山茶油

### 1 范围

本标准规定了常山山茶油的术语和定义、地理标志产品保护范围、物种、栽培技术和加工、质量要求、检验方法及检验规则、标签、标志、包装、贮存和运输等。

本标准适用于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准保护的,经压榨加工工艺制取的常山山茶油。

### 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

- GB 2716 食用植物油卫生标准
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB 2763 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/T 5009.82 食品中维生素 A 和维生素 E 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/T 5526 植物油脂检验 比重测定法
- GB/T 5527 植物油脂检验 折光指数测定法
- GB/T 5528 动植物油脂 水分及挥发物含量测定
- GB/T 5529 植物油脂检验 杂质测定法
- GB/T 5530 动植物油脂 酸值和酸度测定
- 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 植物油脂检验 不皂化物测定 第2部分:乙烷提取法
- GB/T 5538 动植物油脂 过氧化值测定
- GB/T 5539 粮油检验 油脂定性试验
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 11765 油茶籽油
- GB/T 17374 食用植物油销售包装
- GB/T 17376 动植物油脂 脂肪酸甲酯制备
- GB/T 17377 动植物油脂 脂肪酸甲酯的气相色谱分析
- GB/T 17756 色拉油通用技术条件
- GB/T 22460 动植物油脂 罗维朋色泽的测定
- LY/T 1328 油茶栽培技术规程
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

定量包装商品计量监督管理办法(国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号)

3 术语和定义

GB 11765 确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

3.1

常山山茶油 Changshan camellia seed oil

采用本标准第 4 章规定的常山县行政区域范围内(北纬 28°46′~29°13′,东经 118°15′~118°45′)种植的油茶籽经压榨法制取原油后按精炼工艺进行加工,符合本标准质量要求的油茶籽油。按其加工工艺不同分为半精炼常山山茶油和全精炼常山山茶油。

4 地理标志产品保护范围

常山山茶油地理标志产品保护范围限于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准的范围,即常山县行政区域范围内,见附录 A。

5 物种

常山山茶油的主栽物种为普通油茶(*Camellia oleifera* Abel.)。

6 栽培技术和加工

6.1 立地条件

油茶生长立地条件在海拔 800 m 以下,土壤为红壤、黄壤,酸性至微酸性,土层厚度在 50 cm 以上。

6.2 栽培技术

按 LY/T 1328 执行。

6.3 果实采收和处理

油茶果实成熟后才能采摘,严禁提早采摘。成熟果实外表特征:果皮光滑、色泽光亮,油茶籽外壳呈黑色或黄棕色,种仁白中带黄呈油亮。果实采收后,应及时脱籽干燥,防止霉变,除去杂物,进仓待榨。

6.4 加工

6.4.1 半精炼常山山茶油加工工艺

油茶籽→压榨→原油→过滤→脱胶→脱酸→半精炼常山山茶油。

6.4.2 全精炼常山山茶油加工工艺

半精炼常山山茶油→脱色→脱臭→全精炼常山山茶油。

7 质量要求

7.1 特征指标

常山山茶油特征指标见表 1。

表 1 特征指标

项 目	指 标
折光指数( $n_{40}^{\circ}$ )	1.460~1.464
相对密度( $d_{20}^{20}$ )	0.912~0.922
碘值(I)/(g/100 g)	83~89
皂化值(KOH)/(mg/g)	193~196
不皂化物/(g/kg) ≤	15

表 1 (续)

项 目		指 标
主要脂肪酸组成	饱和酸/%	7.0~11.0
	油酸(C <sub>18:1</sub> )/%	74.0~87.0
	亚油酸(C <sub>18:2</sub> )/%	7.0~14.0
维生素 E/(mg/100 g) ≥		200

## 7.2 质量指标

## 7.2.1 原油质量指标

常山山茶油原油质量指标见表 2。

表 2 原油质量指标

项 目	质量指标
气味、滋味	具有常山山茶油原油固有的气味和滋味,无异味
水分及挥发物/% ≤	0.20
不溶性杂质/% ≤	0.20
酸值(KOH)/(mg/g) ≤	4.0
过氧化值/(mmol/kg) ≤	7.5
溶剂残留量/(mg/kg)	不得检出

## 7.2.2 成品油质量指标

成品常山山茶油质量指标见表 3。

表 3 成品常山山茶油质量指标

项 目	半精炼常山山茶油质量指标	全精炼常山山茶油质量指标
色泽(罗维朋比色槽 25.4 mm) ≤	黄 35,红 2.0	—
色泽(罗维朋比色槽 133.4 mm) ≤	—	黄 30,红 3.0
气味、滋味	具有常山山茶油固有的气味和滋味, 无异味	无气味、口感好
透明度	澄清、透明	澄清、透明
水分及挥发物/% ≤	0.10	0.05
不溶性杂质/% ≤	0.05	0.05
酸值(KOH)/(mg/g) ≤	1.0	0.20
过氧化值/(mmol/kg) ≤	6.0	5.0
加热试验(280 °C)	无析出物; 罗维朋比色:黄色值不变,红色值增 加小于 0.4	—
烟点/°C ≥	—	215
冷冻试验(0 °C 储藏 5.5 h)	—	澄清、透明
溶剂残留量/(mg/kg)	不得检出	不得检出

## 7.3 卫生指标

## 7.3.1 农药残留限量指标

农药残留限量指标应符合 GB 2763 的规定。

### 7.3.2 其他卫生指标

其他卫生指标应符合 GB 2716 的规定。

### 7.4 食品添加剂

7.4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

7.4.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定。

### 7.5 其他

常山山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、香料和维生素 E。

### 7.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

## 8 检验方法

### 8.1 透明度、气味、滋味检验

按 GB/T 5525 执行。

### 8.2 色泽检验

按 GB/T 22460 执行。

### 8.3 相对密度检验

按 GB/T 5526 执行。

### 8.4 折光指数检验

按 GB/T 5527 执行。

### 8.5 水分及挥发物检验

按 GB/T 5528 执行。

### 8.6 不溶性杂质检验

按 GB/T 5529 执行。

### 8.7 酸值检验

按 GB/T 5530 执行。

### 8.8 加热试验

按 GB/T 5531 执行。

### 8.9 碘值检验

按 GB/T 5532 执行。

### 8.10 皂化值检验

按 GB/T 5534 执行。

### 8.11 不皂化物检验

按 GB/T 5535.1 和 5535.2 执行。

### 8.12 过氧化值检验

按 GB/T 5538 执行。

### 8.13 冷冻试验

按 GB/T 17756 执行。

### 8.14 烟点检验

按 GB/T 17756 执行。

### 8.15 溶剂残留量检验

按 GB/T 5009.37 执行。

### 8.16 油脂定性试验

按 GB/T 5539 执行。以油脂的定性试验和常山山茶油特征指标(7.1)作为综合参考判定依据。

### 8.17 脂肪酸组成检验

按 GB/T 17376 和 17377 执行。

### 8.18 维生素 E 的检验

按 GB/T 5009.82 执行。

### 8.19 农药残留指标检验

按 GB 2763 执行。

### 8.20 卫生指标检验

按 GB/T 5009.37 执行。

### 8.21 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法测定。

## 9 检验规则

### 9.1 抽样

常山山茶油抽样方法按照 GB/T 5524 的规定执行。

### 9.2 组批

同一批投料、同一条生产线、同一班次生产的包装完好的产品为同一批产品。

### 9.3 原油检验

每批原油进厂后应检验,符合本标准 7.2.1 要求后方可投入生产。

### 9.4 出厂检验

#### 9.4.1 应逐批检验,并出具检验报告。

#### 9.4.2 出厂检验项目:色泽、气味、滋味、透明度、酸值、过氧化值、加热试验、溶剂残留量。

### 9.5 型式检验

#### 9.5.1 当原料、设备、工艺有较大变化或质量监督部门提出要求时,均应进行型式检验。

#### 9.5.2 按第 7 章规定的项目检验。

### 9.6 判定规则

#### 9.6.1 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。

#### 9.6.2 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。

## 10 标签、标志

除应符合 GB 7718 的规定之外,还应在产品标签中标识“压榨”、“半精炼”或“全精炼”字样。符合本标准的常山山茶油产品和经过国家质量监督检验检疫总局批准的企业可以使用“地理标志产品”字样和专用标志。

## 11 包装、贮存和运输

### 11.1 包装

应符合 GB/T 17374 及国家的有关规定和要求。

### 11.2 贮存

应贮存于阴凉、干燥及避光处,不得与有害、有毒物品一同存放。

### 11.3 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。散装运输应有专车,保持车辆整洁、卫生。

附 录 A  
(规范性附录)

常山山茶油地理标志产品保护范围图

常山山茶油地理标志产品保护范围见图 A.1。

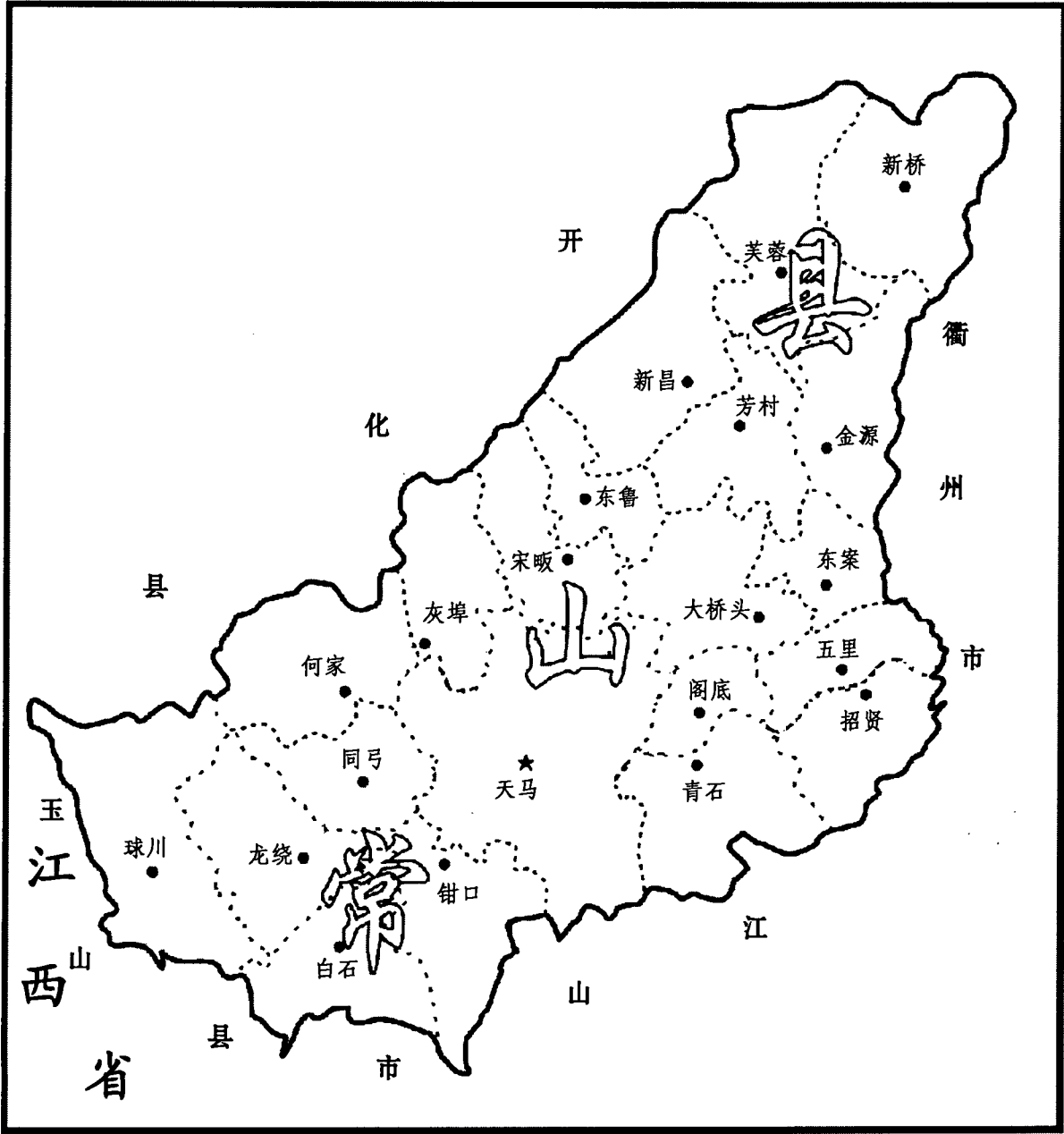


图 A.1 常山山茶油地理标志产品保护范围图