Q/LJY

临沧佳源食品有限责任公司企业标准

Q/LJY 0001—2022

代替 Q/ LJY 0001-2019

茶叶籽油

云南省食品安全企业标准备案章
备案号:5309 0028S-2022
备案日期:2022年 7 月 11 日

云南省
备案
备案日

2022－07－11 发布　　2022－07－12 实施

临沧佳源食品有限责任公司　　发布

前　言

我公司生产的茶叶籽油是以云南大叶种茶树所结茶叶籽为原料，经过清理、剥壳、压榨、精炼、包装等加工工艺制成，根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，特制定本标准，作为企业生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2716《食品安全国家标准 植物油》、GB/T 35026《茶叶籽油》制定，其中，铅限量严于食品安全国家标准,其余指标根据产品实际制定。

本标准由临沧佳源食品有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李毅。

茶叶籽油

1 范围

本标准规定了茶叶籽油的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于我公司生产的以云南大叶种茶树所结茶叶籽为原料，经过清理、剥壳、压榨、精炼、包装等加工工艺制成的茶叶籽油。

2 规范性引用文件

本标准所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，仅所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。

食品安全企业标准
号:5309 S-
期: 年 月

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 茶叶籽油

以山茶科(Theaceae)植物茶(Camelliasinensis OK.Tez)的种子为原料制取的直接供人类食用的植物油。

4 质量要求

4.1 原料要求

4.1.1 茶叶籽，脆硬、洁净、呈棕褐色、无霉病、虫蛀，并符合相应的食品安全标准及有关规定。

4.1.2 其他辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项目	要 求	检验方法
外观	黄色至浅黄色油状液体	GB/T 5525
气味、滋味	具有该油脂固有的气味和滋味、无异味	
透明度	澄清、透明	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 特征指标

应符合表2规定。

表2　特征指标

项目		指标		检验方法
		一级	二级	
折光指数（n^{20}）		1.460～1.475		GB/T 5527
相对密度（d^{20}_{20}）		0.900～0.960		GB/T 5526
碘值(I)（g/100g）		74～95		GB/T 5532
皂化值（KOH）(mg/g)		172～195		GB/T 5534
不皂化物（mg/kg）	≤	15		GB/T 5535.1、GB/T 5535.2
脂肪酸组成（%）	十四碳及以下脂肪酸 ≤	0.5		GB 5009.168
	棕榈酸 C16:0	13.0～20.0		
	硬脂酸 C18:0	2.0～6.0		
	油　酸 C18:1	40.0～60.0		
	亚油酸 C18:2	15.0～35.0		
	亚麻酸 C18:3	0.2～5.0		
	二十碳及以上脂肪酸 ≤	1.5		

4.4　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
			一级	二级	
色泽	罗维棚比色槽 25.4mm	≤	—	黄 35　红 2.0	GB/T 5525
	罗维棚比色槽 133.4mm	≤	黄 30　红 4.0	—	GB/T 5525
加热试验（280℃）			无析出物	允许有微量析出物	GB/T 5531
水分及挥发物/（%）		≤	0.15	0.2	GB 5009.236
不溶性杂质/（%）		≤	0.05		GB/T 15688
酸值（KOH）/（mg/g）		≤	1.0	3.0	GB 5009.229
过氧化值/（g/100g）		≤	0.25		GB 5009.227
烟点/（℃）		≥	205	—	GB/T 20795
溶剂残留量/（mg/kg）		≤	不得检出		GB 5009.262
备注：溶剂残留量小于 10mg/kg 时，视为未检出。					

4.5　污染物限量

应符合表4的规定。

表4　茶叶籽油污染物限量

项目	指 标		检验方法
	一级	二级	
总砷(以 As 计)/（mg/kg ≤	0.1		GB 5009.11
铅（Pb 计）/（mg/kg） ≤	0.08		GB 5009.12
苯并(a)芘/μg/kg ≤	10		GB 5009.27
其他污染物限量	按 GB 2762 规定执行		

4.6 真菌霉素限量

应符合表5的规定。

表5 茶叶籽油真菌霉素限量

项目	指 标		检验方法
	一级	二级	
黄曲霉毒素 B1/ μg/kg ≤	8		GB 5009.22
其他真菌霉素限量	按 GB 2761 规定执行		

4.7 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 中的规定方法测定。

5.1 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5.2 生产加工过程卫生要求

应符合GB 8955的规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一班次、同一次投料、同一工艺、同一条生产线生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

6.2 抽样

从每批产品中随机抽样，抽样技术不得少于200罐（瓶、盒），每批随机抽取18罐（瓶、盒），样品分为两份，一份用于检验，一份用于留样。

6.3 出厂检验

每批产品出厂前，须经质量检验部门按本标准规定逐批进行检验合格后方可出厂。出厂检验项目按国家相关规定执行。

6.4 形式检验

型式检验每半年进行一次，型式检验项目为本标准规定的全部技术要求，当有下列情况之一时，亦应进行型式检验:

a) 产品试制定型，投入批量生产时；
b) 正式生产后，当原材料、配方、工艺发生较大改变时；
c) 停产半年以上，重新恢复生产时；
d) 国家质量监督部门提出型式检验要求时。

6.5 判定规则

检验结果中若有任一项不合格时，用留样进行复检，以复检结果为准。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

7.1.1 产品标签标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，并标最大食用量及不适宜人群。

7.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

包材和容器应符合相应的食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

7.3 运输

运输工具应具有防尘、防雨、防晒设施，保持清洁卫生，不得与其他有毒、有害、易污染的物品混运。运输时应轻拿、轻放、轻卸、防止重压。

7.4 贮存

产品应贮存在阴凉通风、干燥的室内、并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。仓库内产品，按产品不同品种和等级分别堆码整齐。产品堆放地距地离墙。

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺:

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

备案单位（盖章）　　备案单位主要负责人（签字）

2022年7月6日　　2022年7月6日