

T/GZYC

团 体 标 准

T/ GZYC-0001-2021

江西绿色生态 油茶籽油

Oil-tea camellia seed oil – Jiangxi green ecology brand

2021 – 01 – 26 发布

2021 – 02 – 26 实施

赣州市油茶产业协会 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由赣州市油茶产业协会共同提出并归口。

本文件起草单位：国家油茶产品质量监督检验中心（江西）、江西友尼宝农业科技股份有限公司、江西齐云山油茶科技有限公司、江西省标准化研究院。

本文件主要起草人：温志刚、王玫、付泽建、曾秀英、黄赤忠、刘贤标、张品立、朱启盛、张远聪、刘婷、沈乐丞、程明焱、甘蓓、毛炜翔、周学礼、涂志明。

江西绿色生态 油茶籽油

1 范围

本文件规定了油茶籽油产品申请“江西绿色生态”认证的术语和定义和评价要求。

本文件适用于在江西省行政区域范围内种植的油茶籽所生产的油茶籽油产品申请“江西绿色生态”的评价活动。

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。

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并(a)芘的测定

GB 5009.32 食品安全国家标准 食品中9种抗氧化剂的测定

GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法

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 8955 食品安全国家标准 食用植物油及其制品生产卫生规范

GB 8978 污水综合排放标准

GB/T 11765 油茶籽油

GB 12348 工业企业厂界环境噪声排放标准

GB 13271 锅炉大气污染物排放标准

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 18597 危险废物贮存污染控制标准

GB/T 19001 质量管理体系 要求

GB/T 23331 能源管理体系 要求

GB/T 24001 环境管理体系 要求及使用指南

GB/T 24256 产品生态设计通则

GB/T 32161 生态设计产品评价通则

GB/T 33000 企业安全生产标准化基本规范

GB/T 33635 绿色制造 制造企业绿色供应链管理 导则

GB/T 45001 职业健康安全管理体系 要求及使用指南

LY/T 2033 油茶籽

LS/T 6120 粮油检验 植物油中角鲨烯的测定 气相色谱法

DB36/T 1138 “江西绿色生态”品牌评价通用要求

3 术语与定义

DB36/T 1138 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

油茶籽油 oil-tea camellia seed oil

以油茶 (*Camellia oleifera* A.) 及其相应近缘种的籽实或仁为原料制取的油脂。

注：油茶籽油又称为山茶油（或山柚油）。

3.2

“江西绿色生态”油茶籽油 oil-tea camellia seed oil - Jiangxi green ecology

符合“江西绿色生态”品牌评价通用要求及本标准技术要求，并通过“江西绿色生态”品牌评价活动的油茶籽油产品。

4 评价要求

4.1 基础要求

4.1.1 油茶籽原料应符合 LY/T 2033 的相关规定，油茶籽原油应符合 GB/T 11765 的相关规定。企业应通过绿色食品等相关认证，未通过的企业应符合绿色食品等相关认证的要求。

4.1.2 油茶籽油生产及加工过程应符合 GB 14881 和 GB 8955 的要求。

4.1.3 油茶籽油的基本组成、主要物理参数应符合 GB/T 11765 的相关规定，质量指标及食品安全指标应符合表 1 的要求。

4.1.4 油茶籽油中不得掺有其他食用油和非食用油，不得添加任何香精和香料。

4.1.5 企业的污染物总量控制，应达到国家和地方污染物排放总量的控制指标。

4.1.6 企业的管理，应按照 GB/T 19001 等要求建立科学的质量管理体系并有效执行；按照 GB/T 24001、GB/T 23331、GB/T 45001 要求建立和实施环境、能源和职业健康管理安全管理体系。

4.1.7 企业不应使用国家或有关部门发布已淘汰或禁止的技术、工艺、装备及材料。

4.1.8 企业所产生危险废物应有符合 GB 18597 要求的专门储存场所或交由有资质的第三方处置。

4.1.9 产品包装材料满足使用要求条件下，应采用可再生利用或可降解材料。

4.1.10 企业应按照 GB/T 33635 的要求，推行绿色供应链管理，带动供应链上下游企业持续提高资源能源利用效率，改善环境绩效，实现绿色发展。同时企业应提供追溯信息，见附录 A。

4.2 绿色生态指标评价要求

4.2.1 绿色生态油茶籽油产品评价指标由一级指标和二级指标组成。一级指标包括资源节约属性指标、环境保护属性指标、生态协同属性指标和质量引领属性指标。二级指标是指一级指标的具体化。不同生产加工工艺（压榨法、水法）的油茶籽油产品的评价指标和标准值要求见表 1。

表 1 油茶籽油产品评价指标要求

一级指标	二级指标	单位	标准值	
			压榨法	水媒法
资源节约属性	原料的综合利用率	%	≥85	
	单位产品综合耗能	kgce/t	≤210	
	单位产品水消耗量	m ³ /t	≤1.0	≤5.0
环境保护属性	废水排放	/	GB 8978 相关指标 (以当地政府允许指标为准)	
	烟尘颗粒物最高可排放浓度	mg/m ³	GB 13271 相关指标	
	单位产品废过滤布产生量	m ² /t	≤1.0	
生态协同属性	生态设计	/	GB/T 24256 和 GB/T 32161 要求	
质量引领属性	色泽	/	淡黄色至橙黄色	
	气味、滋味	/	具有油茶籽油固有的气味和滋味, 无异味	
	透明度(20℃)	/	清澈	
	水分及挥发物	%	≤0.10	
	不溶性杂质	%	≤0.05	
	酸价	mg/g	≤2.0	
	过氧化值	g/100g	≤0.2	
	溶剂残留量	mg/kg	不得检出	
	苯并[a]芘	μg/kg	≤5	
	黄曲霉毒素 B ₁	μg/kg	≤5	
	丁基羟基茴香醚(BHA)	mg/kg	不得检出	
	二丁基羟基甲苯(BHT)	mg/kg	不得检出	
	特丁基对苯二酚(TBHQ)	mg/kg	不得检出	
	角鲨烯	mg/kg	≥40	
注: 重金属、农药残留等其他食品安全指标应符合国家有关食品安全标准规定。				

4.2.2 企业应持续对生态协同、质量引领属性的二级指标进行细化, 且细化的指标应遵循技术指标先进、国内一流、优于国家标准的原则。

4.3 检验方法

- 4.3.1 色泽检验：按 GB/T 5009.37 执行。
- 4.3.2 透明度、气味、滋味检验：按 GB/T 5525 执行。
- 4.3.3 水分及挥发物含量检验：按 GB 5009.236 执行。
- 4.3.4 不溶性杂质含量检验：按 GB/T 15688 执行。
- 4.3.5 酸价检验：按 GB 5009.229 执行。
- 4.3.6 过氧化值检验：按 GB 5009.227 执行。
- 4.3.7 溶剂残留量检验：按 GB 5009.262 执行。
- 4.3.8 苯并[a]芘检验：按 GB 5009.27 执行。
- 4.3.9 黄曲霉毒素 B₁ 检验：按 GB 5009.22 执行。
- 4.3.10 丁基羟基茴香醚 (BHA)、二丁基羟基甲苯 (BHT)、特丁基对苯二酚 (TBHQ) 检验：按 GB 5009.32 执行。
- 4.3.11 角鲨烯含量检验：按 LS/T 6120 执行。

4.4 数据来源

4.4.1 统计

企业的原辅材料及能源使用量、产品产量、废水、废气和固体废物产生量及相关技术经济指标等，以月报表或年报表为准。

4.4.2 实测

企业的原辅材料及能源使用量、产品产量、废水、废气和固体废物产生量及相关技术经济指标等，也可选取有代表性生产时间段进行同步实测，所选取的生产时间段一般不小于 1 个月。

4.4.3 采样和监测

污染物排放指标的采样和监测按照相关技术规范进行，并采用国家或行业标准监测分析方法。

附 录 A
(资料性附录)
追溯信息

表 A.1 追溯信息

信息分类	追溯信息名目	说明
油料产地信息	品种名称	以品种审定名为准。
	产地	某省、市、县或农场。
	收获时间	xx 年 xx 月收获。
	种植面积及区域分布	xx 亩。
	化肥和农药使用情况	xx 年 xx 月，使用 xx 农药 xx 公斤/亩； xx 年 xx 月使用 xx 肥料 xx 公斤/亩。
	产量/可供交易量	xx 吨
	原产地证书（可选填）	证书编号 xx。
	干燥方式	晾晒或烘干（包括烘干方式）。
油料来源	储存方式	xx 仓型，储存条件（常温、低温、准低温）。
	供应商管理：来自三年以上油料供应商的比例	占比 xx%。
生产过程控制	原油制取时间	xx 年 xx 月。
	毛油储存方式	散装、罐装等。
	生产工艺	压榨法、水媒等
	质量管理（认证体系）	ISO9000 等。
其他信息	（可选填）	反映油料质量的其他信息，如：获得有机、绿色食品认证等。