

ICS 67.200.10

CCS B 33

# DB36

## 江西省地方标准

DB36/T 2109—2024

### 地理标志产品 宜春野茶油

Product of geographical indication—Yichun camellia seed oil

地方标准信息服务平台

2024 - 12 - 30 发布

2025 - 07 - 01 实施

江西省市场监督管理局

发布



## 目 次

前 言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 地理标志产品产地范围 .....	2
5 技术要求 .....	2
6 基本组成和主要物理参数 .....	3
7 质量要求 .....	3
8 检验方法 .....	4
9 检验规则 .....	5
10 标签标志、包装、运输、贮存及溯源管理 .....	5
附录 A（规范性） 宜春野茶油地理标志产品产地范围 .....	7
参 考 文 献 .....	8

地方标准信息服务平台

## 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。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利，本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由江西省市场监督管理局提出。

本文件由江西省地理标志产品标准化技术委员会(JX/TC043)归口。

本文件起草单位：江西青龙高科油脂有限公司、江西省质量和标准化研究院、南昌大学、江西省农业科学院农产品质量安全与标准研究所、南昌海关技术中心、宜春市市场监督管理局。

本文件主要起草人：秦智军、张鹏、胡晓波、张绍斌、胡志晨、刘文剑、谢靓、刘秀英、陈锦辉、况缘英、谷云龙、易仁南。

地方标准信息服务平台

# 地理标志产品 宜春野茶油

## 1 范围

本文件规定了地理标志产品宜春野茶油的术语和定义、地理标志产品产地范围、技术要求、基本组成和主要物理参数、质量要求、检验方法、检验规则和标签标志、包装、运输、贮存及溯源管理的要求。

本文件适用于地理标志产品宜春野茶油的生产、加工、检验、流通，亦适用于地理标志产品宜春野茶油的产权保护和管理。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
- GB 5009.82 食品安全国家标准 食品中维生素A、D、E的测定
- 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 5009.257 食品安全国家标准 食品中反式脂肪酸的测定
- 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 11765 油茶籽油
- 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 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 44917 食用植物油散装运输卫生要求
- LS/T 6120 粮油检验 植物油中角鲨烯的测定 气相色谱法
- LY/T 3355 油茶
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

## 3 术语和定义

GB/T 11765界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

宜春野茶油 Yichun camellia seed oil

在第4章规定的保护范围内，以油茶籽实或仁为原料，经压榨、精炼等特定工艺而成的油茶籽油。

#### 4 地理标志产品产地范围

地理标志产品宜春野茶油产地范围限定于江西省宜春市现辖行政区域，见附录A。

#### 5 技术要求

##### 5.1 立地条件

海拔500m以下，土壤为酸性或微酸性红壤，pH值4.5~6.0，土层厚度≥50cm以上的条件，应符合LY/T 3355的规定。

##### 5.2 品种

适合在产地范围内生长的油茶品种。

##### 5.3 栽培管理

###### 5.3.1 栽培时间和密度

栽植时间主要在早春2月~3月，初栽植密度大约1200株/公顷。

###### 5.3.2 施肥

以有机肥为主，前期幼苗每株施用有机肥量≥10kg。后期根据树苗的成长情况进行施肥。

##### 5.4 果实采收和处理

###### 5.4.1 采收时间

10月上旬~11月，当茶果色泽变为发红、发黄或紫褐色，每年寒露或霜降节气之后，开始采集。

###### 5.4.2 采后处理

果实采回后，待果实外果皮裂开，进行去外壳处理，经挑选精捡的茶籽进行干燥处理。

##### 5.5 加工

###### 5.5.1 加工工艺

宜春野茶油加工工艺见图1。



图1 宜春野茶油加工工艺图

###### 5.5.2 加工要点

油茶籽经预处理后，进入压榨机进行物理压榨制油，原油经脱胶、脱酸、脱水、脱色、脱臭、冬化脱脂精炼工序后进行灌装。脱胶温度控制在70°C~90°C，脱色温度控制在90°C~120°C，脱臭温度控制在不高于260°C。

## 6 基本组成和主要物理参数

宜春野茶油基本组成和主要物理参数见表1。这些组成和参数表示了宜春野茶油的基本特性，当用于真实性判定时，仅作参考使用。

表1 宜春野茶油基本组成和主要物理参数

项目	指标	
相对密度 ( $d_{20}^{20}$ )	0.912~0.922	
主要脂肪酸组成/%	豆蔻酸 (C14:0) ≤	0.8
	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)	74.0~87.0
	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

## 7 质量要求

### 7.1 感官品质

宜春野茶油感官品质见表2。

表2 宜春野茶油感官品质

项目	分级	
	一级	二级
色泽	淡黄色至橙黄色	淡黄色至棕黄色
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°C)	清澈	微浊

### 7.2 理化指标

宜春野茶油理化指标见表3。

表3 宜春野茶油理化指标

项目	质量指标	
	一级	二级
水分及挥发物含量/% ≤	0.10	0.20
不溶性杂质含量/% ≤	0.05	
酸价（以KOH计）/（mg/g） ≤	2.0	3.0
过氧化值/（g/100g） ≤	0.25	
反式脂肪酸/% ≤	0.3	1.0

### 7.3 营养声称指标

宜春野茶油营养声称指标应包含维生素E( $\alpha$ -生育酚)和角鲨烯。

### 7.4 净含量

应符合国家市场监督管理总局[2023]第70号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定并按JJF 1070执行。

### 7.5 其他

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。

## 8 检验方法

### 8.1 基本组成和主要物理参数

- 8.1.1 相对密度按 GB/T 5526 执行。
- 8.1.2 脂肪酸组成按 GB 5009.168 执行。

### 8.2 感官品质

- 8.2.1 色泽按 GB/T 5009.37 执行。
- 8.2.2 气味、滋味、透明度按 GB/T 5525 执行。

### 8.3 理化指标

- 8.3.1 水分及挥发物含量按 GB 5009.236 执行。
- 8.3.2 不溶性杂质含量按 GB/T 15688 执行。
- 8.3.3 酸价按 GB 5009.229 执行。
- 8.3.4 过氧化值按 GB 5009.227 执行。
- 8.3.5 反式脂肪酸按 GB 5009.257 执行。

### 8.4 营养声称指标

- 8.4.1 维生素 E 按 GB 5009.82 执行。
- 8.4.2 角鲨烯按 LS/T 6120 执行。

## 9 检验规则

### 9.1 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一批。

### 9.2 扦样

应按 GB/T 5524 要求执行。

### 9.3 出厂检验

9.3.1 产品出厂应逐批检验，合格后出具检验报告，随附产品合格证后方可出厂。

9.3.2 出厂检验项目应包括感官品质、水分及挥发物含量、不溶性杂质含量、酸价、过氧化值。

### 9.4 型式检验

型式检验项目为本文件规定的全部项目。正常生产时每年至少进行一次型式检验，有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 季节性生产或较长时间停产的，应在恢复生产时；
- b) 主要原料、关键工艺有较大改变可能影响到质量时；
- c) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 申请使用地理标志专用标志时；
- e) 质量监督等有关行政主管部门提出型式检验要求时。

### 9.5 判定规则

9.5.1 出厂检验全部符合要求的，则判定该批次产品为合格品。

9.5.2 出厂检验有一项不符合规定时，应加倍抽取样品对不合格项目进行复检，若仍不合格，则判定该批次产品为不合格。

9.5.3 未标注质量等级时，按不合格判定。

## 10 标签标志、包装、运输、贮存及溯源管理

### 10.1 标签标志

#### 10.1.1 产品标签标志

应符合GB/T 191、GB 7718和GB 28050的规定。

#### 10.1.2 地理标志专用标志

地理标志产品宜春野茶油产地范围内的生产者，如需使用“地理标志专用标志”，需向宜春市知识产权行政主管部门提出申请，经省级知识产权行政主管部门初审合格，上报国家知识产权局核准后，方可在其按本文件要求生产的宜春野茶油产品上使用宜春野茶油“地理标志专用标志”，地理标志专用标志的使用应符合地理标志专用标志相关管理要求，应在产品标签或包装物上标注地理标志产品名称及本文件的标准代号，并应同时使用地理标志专用标志，在地理标志专用标志的指定位置标注统一社会信用代码。

### 10.2 包装

应符合GB/T 17374和GB 23350的规定。

### 10.3 运输、贮存

10.3.1 应符合 GB 44917 的规定。

10.3.2 应贮存于阴凉、干燥、避光及清洁卫生处，不得与有害、有毒物品一同存放。如果产品有效期限依赖于某些特殊条件，应在标签上注明。

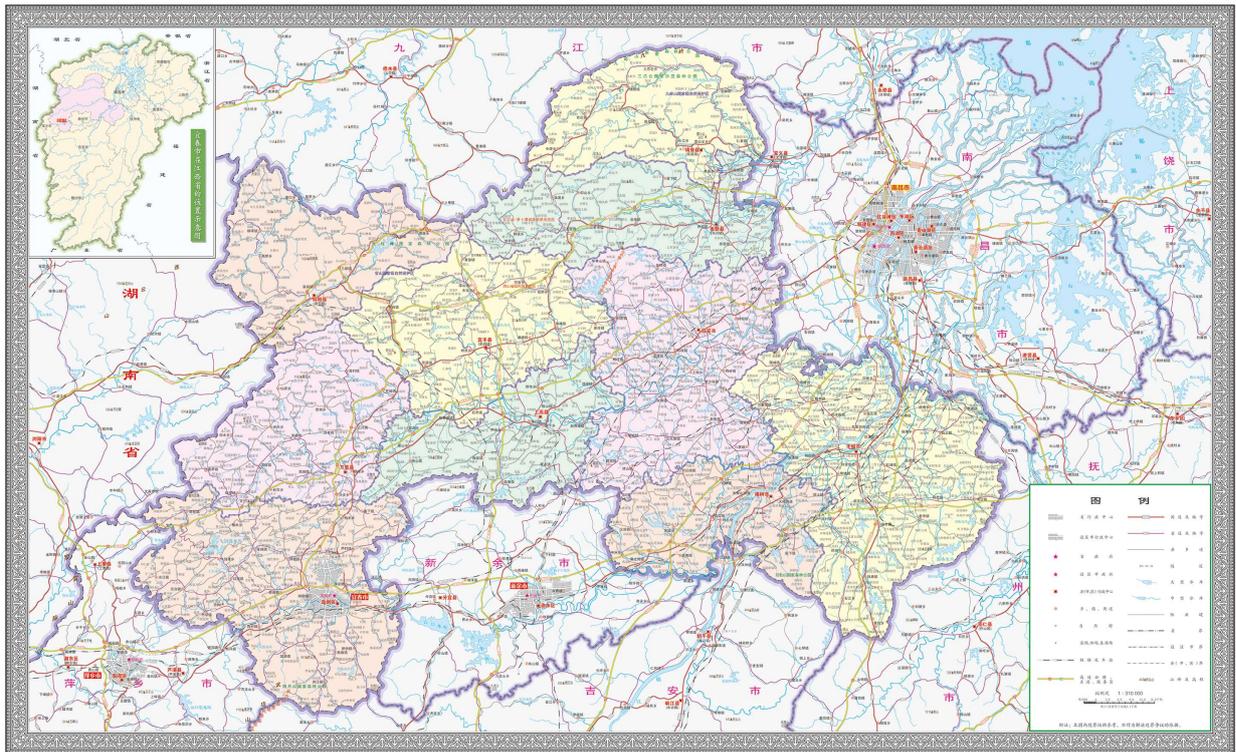
### 10.4 溯源管理

生产经营主体宜建立产品质量追溯系统，记录原料来源、加工、贮藏、运输、销售等生产全过程的关键信息。

地方标准信息服务平台

附录 A  
(规范性附录)  
宜春野茶油地理标志产品产地范围

宜春野茶油地理标志产品产地范围见图A.1。



图A.1 宜春野茶油地理标志产品产地范围图

地方标准信息服务平台

参 考 文 献

- [1] 《定量包装商品计量监督管理办法》 国家市场监督管理总局[2023]第70号令  
[2] 国家质量监督检验检疫总局2005年第7号公告
- 

地方标准信息服务平台