

ICS 67.200.10
CCS B 33

DB 45

广西壮族自治区地方标准

DB45/T 2315—2021

地理标志产品 三江茶油

Product of geographical indication—Sanjiang tea oil

2021-04-25 发布

2021-05-31 实施

广西壮族自治区市场监督管理局 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 地理标志产品保护范围	2
5 种植加工技术	2
6 基本组成和主要物理参数	3
7 质量要求	3
8 试验方法	4
9 检验规则	5
10 标签、包装、储存、运输和销售	5
附录 A (规范性) 三江茶油地理标志产品保护范围	6

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。

本文件由三江侗族自治县人民政府、柳州市市场监督管理局提出并宣贯。

本文件由三江侗族自治县人民政府归口。

本文件起草单位：三江侗族自治县市场监督管理局、三江侗族自治县林业局。

本文件主要起草人：李钊、梁玉、梁贻辉、居和聪、杨善勋、侯海花、何斌、侯立英、韦运芳、陈艺、聂桂锋、杨慈、荣文、梁春妮、罗玉娟、黎永丽、张国益、黄春燕、莫嘉欣、王巧燕。

地理标志产品 三江茶油

1 范围

本文件规定了地理标志产品三江茶油的脂肪酸、色泽、透明度、气味、滋味、水分及挥发物含量、不溶性杂质、酸价、过氧化值等质量要求，描述了相应的试验方法、检验规则，规定了标签、包装、储存、运输和销售等方面的内容，同时给出了便于技术规定的产品分级。

本文件适用于原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》批准保护的三江茶油。

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 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- 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/T 5525 植物油脂 透明度、气味、滋味鉴定法
- 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
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 1868 肥料合理使用准则 有机肥料
- 原国家质量监督检验检疫总局(2005)第75号令 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

GB/T 11765界定的术语和定义适用于本文件。

3.1

三江茶油 Sanjiang tea oil

在三江茶油地理标志产品地域保护范围内，以三江侗族自治县境内种植生产的油茶籽为原料，符合本文件要求的茶油，包括经物理压榨法制得的茶籽油以及经精炼加工制得的精炼茶籽油。

4 地理标志产品保护范围

限于原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，即广西壮族自治区柳州市三江侗族自治县现辖行政区域，见附录A。

5 种植加工技术

5.1 立地条件

5.1.1 地理

三江侗族自治县位于广西北部，地理坐标为东经 $108^{\circ} 53' \sim 109^{\circ} 52'$ ，北纬 $25^{\circ} 22' \sim 26^{\circ} 2'$ 的区域；海拔200 m~600 m，坡度 $\leq 25^{\circ}$ 。

5.1.2 土壤

土层厚度0.8 m以上，pH值4.5~6.5的壤土。

5.2 气候

年平均日照时数1310.78 h，年平均气温 $17^{\circ}\text{C} \sim 19^{\circ}\text{C}$ ，年平均降雨量1514 mm；年平均雾日55 d，年平均无霜期331 d。

5.3 品种

小果油茶和普通油茶类。

5.4 苗木选择

实生苗或嫁接苗。

5.5 定植

定植时间为1~2月，每公顷栽植1110株~1650株。

5.6 施肥

以有机肥为主，合理施用化肥，并符合NY/T 1868的规定。

5.7 采收时间

寒露或霜降时期。

5.8 采后处理

将采摘下的果实晾晒和清理分级，剥壳分离出油茶籽，对油茶籽进行除杂、清洗、烘干、磁选脱铁。

5.9 加工工艺

5.9.1 茶籽油

采用 $60^{\circ}\text{C} \sim 70^{\circ}\text{C}$ 的低温物理压榨法，茶籽油工艺流程应符合图1的规定。



图1 茶籽油工艺流程

5.9.2 精炼茶籽油

精炼茶籽油工艺流程应符合图2的规定。



图2 精炼茶籽油工艺流程

6 基本组成和主要物理参数

三江茶油的基本组成和主要物理参数应符合表1的规定。

表1 三江茶油的基本组成和主要物理参数

	项目	质量指标
主要脂肪酸组成 / (%)	油酸 (C18:1)	78.0~87.0
	亚油酸 (C18:2)	7.0~14.0

7 质量要求

7.1 茶籽油

茶籽油质量指标应符合表2的规定。

表2 茶籽油质量指标

项目	质量指标
气味、滋味	具有茶籽油固有的气味和滋味，无异味
酸价 (以 KOH 计) / (mg/g)	≤ 3.8

7.2 精炼茶籽油

精炼茶籽油质量指标应符合表3的规定。

表3 精炼茶籽油质量指标

项目	质量指标	
	一级	二级
色泽	淡黄色至橙黄色	淡黄色至棕黄色
气味、滋味	具有茶籽油固有的气味和滋味，无异味	具有茶籽油固有的气味和滋味，无异味
透明度(20℃)	清澈	微浊
水分及挥发物含量/(%) ≤	0.09	0.13
不溶性杂质含量/(%) ≤	0.05	0.05
酸价(以KOH计)/(mg/g) ≤	1.8	2.4
过氧化值/(g/100 g) ≤		0.18

7.3 安全指标

应符合GB 2716、GB 2762的规定。

7.4 其他

不得掺有其他食用油和非食用油，不得添加香精和香料。

7.5 净含量

应符合原国家质量监督检验检疫总局(2005)第75号令和JJF 1070的规定。

8 试验方法

8.1 脂肪酸组成

按照GB 5009.168的要求执行。

8.2 色泽

按照GB/T 5009.37的要求执行。

8.3 透明度、气味、滋味

按照GB/T 5525的要求执行。

8.4 水分及挥发物含量

按照GB 5009.236的要求执行。

8.5 不溶性杂质含量

按照GB/T 15688的要求执行。

8.6 酸价

按照GB 5009.229的要求执行。

8.7 过氧化值

按照GB 5009.227的要求执行。

8.8 安全指标

按照GB 2716、GB 2762的要求执行。

8.9 净含量

按照JJF 1070的要求执行。

9 检验规则

按照GB/T 11765的要求执行。

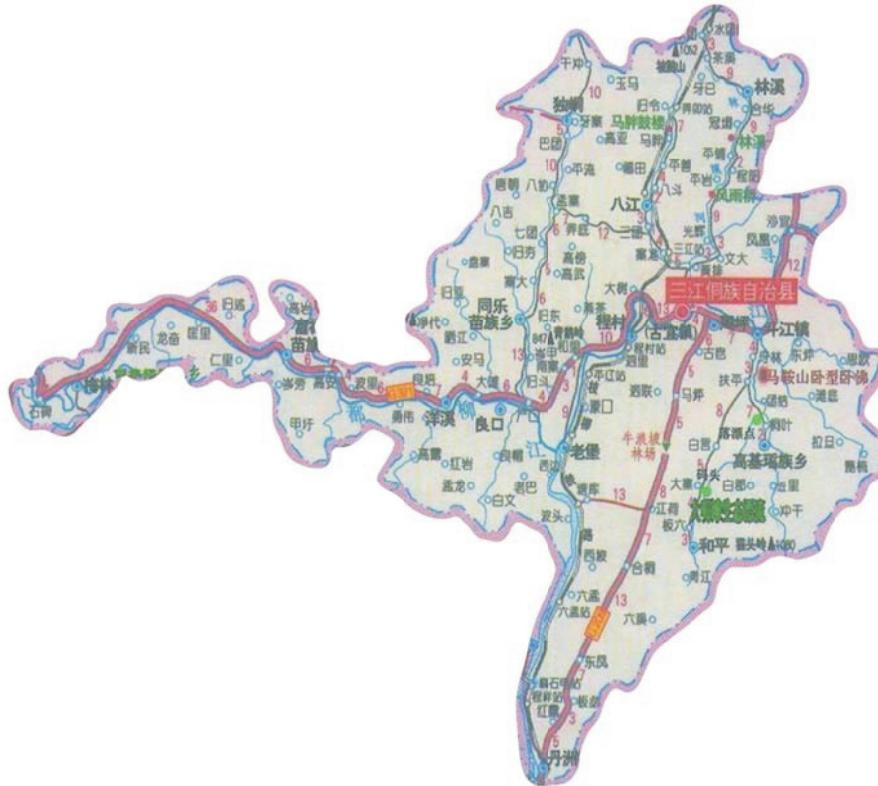
10 标签、包装、储存、运输和销售

按照GB/T 11765的要求执行。



附录 A
(规范性)
三江茶油地理标志产品保护范围

三江茶油地理标志产品保护范围图见图A.1。



图A.1 三江茶油地理标志产品保护范围

中华人民共和国广西地方标准

地理标志产品 三江茶油

DB 45/T 2315—2021

广西壮族自治区市场监督管理局统一印刷

版权专有 侵权必究