

团 体 标 准

T/GDFPT 0035—2024

高品质油茶籽油生产技术规范

2024 - 03 - 01 发布

2024 - 03 - 01 实施

广东省食品生产技术协会 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。

本文件由广东省生产技术协会提出。

本文件由广东省生产技术协会归口。

本文件起草单位：华南农业大学、广东省食品工业研究所有限公司、广东宝华农业科技股份有限公司、东源县大地农林集团有限公司。

本文件主要起草人：吴雪辉、林丹、苏伟娟、利通、刘艳梅、陈茹、苑立俭、孙艺、区玉芳。

本文件为首次发布。

高品质油茶籽油生产技术规范

1 范围

本文件规定了高品质油茶籽油加工的术语和定义、油茶果采摘要求和采后处理、油茶籽预处理、毛油提取、油茶籽油精炼、包装、储存、卫生及质量管理要求。

本文件适用于高品质油茶籽油的生产加工。

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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

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/T 11765 油茶籽油

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 35131 油茶籽饼、粕

GB/T 37917 油茶籽

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 油茶籽油 oil-tea camellia seed oil

油茶籽油 oil-tea camellia seed oil以油茶（*Camellia oleifera* A.）及其相应近缘种的果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）。

[参考：GB/T 11765-2018, 3.1]

3.2 油茶籽 oil-tea camellia seed

山茶属（*Camellia*）油用物种的成熟种籽，由壳和种仁组成。主要包括普通油茶（*C.oleifera* Abel）、小果油茶（*C.meiocarpa* Hu）、长瓣短茶（*C.grijsii* Hance）、高州油茶（*Camellia gauchowensis* Chang）、浙江红花油茶（*C.chekiangoleosa* Hu）、腾冲红花油茶（*Creticulata f.simplex*）和广宁红花油茶（*C.semiserrata* Chi）等物种的种籽。

[参考：GB/T 37917-2019, 3.1]

3.3 压榨毛油 pressed camellia seed oil

用机械压榨方式从油茶籽料坯中直接提取的油茶籽原油。

3.4 油茶饼 camellia oleifera seed cake

油茶籽料坯经压榨法制油后剩余的饼渣。

[参考：GB/T 35131-2017, 3.2]

以下技术要求具体内容，请联系协会团体标准秘书处查看。