



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 35131—2017

---

## 油茶籽饼、粕

Oil-tea camellia seed cake and meal

2017-12-29 发布

2018-07-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局  
中国国家标准化管理委员会 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由国家粮食局提出。

本标准由全国粮油标准化技术委员会 (SAC/TC 270) 归口。

本标准起草单位：中国林业科学研究院亚热带林业研究所、国家油茶科学中心、国家林业局油茶工程技术研究中心、中南林业科技大学、浙江茶之语科技有限公司、安徽华银茶油有限公司、湖南瑞柏茶油有限公司。

本标准主要起草人：费学谦、方学智、钟海雁、姚小华、任华东、王开良、王亚萍、罗凡、陈同铸、王勇。

# 油茶籽饼、粕

## 1 范围

本标准规定了油茶籽饼、粕术语和定义、质量要求、检验方法、检验规则、标签标识以及包装、储存和运输的要求。

本标准适用于浸出油脂用油茶籽饼和提取茶皂素用油茶籽粕。

## 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/T 5490 粮油检验 一般规则

GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8946 塑料编织袋通用技术要求

GB/T 9824 油料饼粕中总灰分的测定

GB/T 10358 油料饼粕 水分及挥发物含量的测定

GB/T 10359—2008 油料饼粕 含油量测定 第1部分:己烷(或石油醚)提取法

GB/T 10360 油料饼粕 扦样

GB/T 13383—2008 食用花生饼、粕

GB 19641 植物油料卫生标准

GB/T 24904 粮食包装 麻袋

SN/T 1852 出口茶皂素中皂甙含量的测定

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**油茶籽 oil-tea camellia seed**

山茶属油用物种的黑、褐色颗粒种籽。

注:主要包括普通油茶(*Camellia Oleifera* Abel)、小果油茶(*Camellia meiocarpa* Hu)、长瓣短柱茶(*Camellia grijsii* Hance)、浙江红花油茶(*Camellia chekiangoleosa* Hu)和腾冲红花油茶(*Camellia reticulata* f.simplex)等物种的种子。

### 3.2

**油茶籽饼 oil-tea camellia seed cake**

油茶籽经压榨制取油后所得的饼块。

### 3.3

**油茶籽粕 oil-tea camellia meal**

油茶籽饼经浸出油脂并除去溶剂后剩余的物料。

3.4

总灰分    **total ash**

油茶籽粕经高温灼烧后残留的物质(干基)。

3.5

杂质    **foreign material**

油茶籽饼以外的物质及无使用价值的饼。

3.6

含油量    **oil rate**

油茶籽饼中粗脂肪占试样(干基)的质量分数。

3.7

茶皂素含量    **tea saponin content**

油茶籽粕中茶皂素占试样(干基)的质量分数。

3.8

色泽、气味    **colour and odour**

一批油茶籽饼、粕固有的综合色泽、气味。

4    质量要求

4.1    感官要求

油茶籽饼、粕感官要求见表 1。

表 1    油茶籽饼、粕感官要求

| 项 目 | 要 求    |         |
|-----|--------|---------|
|     | 油茶籽饼   | 油茶籽粕    |
| 形状  | 片状或饼状  | 粉状      |
| 气味  | 正常     | 正常      |
| 色泽  | 黄褐色或褐色 | 灰褐色或黄褐色 |

4.2    质量指标

4.2.1    油茶籽饼质量指标

油茶籽饼质量指标见表 2。

表 2    油茶籽饼质量指标

| 等级 | 含油量(干基)/%  | 水分/%        | 杂质/%       |
|----|------------|-------------|------------|
| 一级 | $\geq 7.0$ | $\leq 13.0$ | $\leq 2.0$ |
| 二级 | $\geq 5.0$ |             |            |
| 三级 | $< 5.0$    |             |            |

4.2.2    油茶籽粕质量指标

油茶籽粕质量指标见表 3。

表 3 油茶籽粕质量指标

| 等级 | 茶皂素含量(干基)/% | 水分/%        | 总灰分(干基)/%   |
|----|-------------|-------------|-------------|
| 一级 | $\geq 13.0$ | $\leq 10.0$ | $\leq 10.0$ |
| 二级 | $< 13.0$    |             |             |

### 4.3 油茶籽饼卫生要求

油茶籽饼按 GB 19641 执行。

## 5 检验方法

- 5.1 扦样、分样:按 GB/T 10360 执行。
- 5.2 色泽、气味检验:按 GB/T 5492 执行。
- 5.3 水分测定:按 GB/T 10358 执行。
- 5.4 含油量测定:按 GB/T 10359—2008 执行,按 10.2 计算结果。
- 5.5 总灰分测定:按 GB/T 9824 执行。
- 5.6 杂质测定:按 GB/T 13383—2008 的附录 A 执行。
- 5.7 茶皂素含量测定:按附录 A 执行。

## 6 检验规则

### 6.1 检验一般规则

按 GB/T 5490 执行。

### 6.2 检验组批

同一批原料、同一班次生产的产品为同一批次。

### 6.3 出厂检验

- 6.3.1 应逐批检验,并出具检验报告。
- 6.3.2 出厂检验项目按第 4 章的规定执行。

### 6.4 型式检验

- 6.4.1 当原料、设备、工艺有较大变化或质量监督部门提出要求时,均应进行型式检验。
- 6.4.2 检验项目按第 4 章的规定执行。

### 6.5 判定规则

- 6.5.1 油茶籽饼以含油量为定级指标,油茶籽粕以茶皂素含量为定级指标。不符合等级指标要求时应降级判定。
- 6.5.2 全部质量要求符合本标准要求时,判定该批产品为合格品。
- 6.5.3 质量指标不符合本标准要求时,可在原批次产品中双倍抽样复检一次,判定以复检结果为准,若仍有指标不合格,则判定该批产品为不合格。

## 7 标签标识

7.1 油茶籽饼、粕的标签标识应符合 GB 7718 的规定。

7.2 应在包装物上或随行文件中标注产品名称、类别、等级、厂家、原料收获年度等内容。

## 8 包装、储存和运输

### 8.1 包装

包装物应密实、牢固、清洁、无污染。使用的编织袋应符合 GB/T 8946 的规定,使用的麻袋应符合 GB/T 24904 的规定。

### 8.2 储存

应在阴凉、干燥、通风条件下储存,防潮、防霉变、防虫蛀。不应与有毒、有害物品混存。

### 8.3 运输

运输中应采取防雨、防晒措施,避免暴晒、雨淋。不得与有毒、有害物质或其他已造成污染的物品混装。

附 录 A  
(规范性附录)  
茶皂素含量测定方法

## A.1 茶皂素提取

### A.1.1 主要仪器设备

A.1.1.1 天平:分度值 0.01 g。

A.1.1.2 三角烧瓶:250 mL。

A.1.1.3 球形冷凝器。

A.1.1.4 水浴锅。

A.1.1.5 旋转蒸发器。

### A.1.2 试剂

80%乙醇。

## A.2 操作方法

### A.2.1 提取

称取油茶籽粕粉约 8 g(精确到 0.01 g)于 250 mL 三角烧瓶中,加入 80%乙醇 70 mL,接上冷凝器,在水浴锅上 80℃回流 2 h,趁热过滤入 250 mL 圆底烧瓶中,用 20 mL 80%乙醇洗涤残渣,一并移入圆底烧瓶中。将圆底烧瓶接入旋转蒸发器,在 50℃水浴上浓缩至干涸。

### A.2.2 测定

按照 SN/T 1852 进行测定。其中碱水解和酸水解时用圆底烧瓶代替锥形瓶。

---

中 华 人 民 共 和 国  
国 家 标 准

油茶籽饼、粕

GB/T 35131—2017

\*

中国标准出版社出版发行  
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)  
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址: [www.spc.org.cn](http://www.spc.org.cn)

服务热线: 400-168-0010

2017年12月第一版

\*

书号: 155066 · 1-54605

版权专有 侵权必究



GB/T 35131—2017