

备案号: 36 S—2025

Q/DYH

江西省食品安全企业标准

Q/DYH 0001S—2025

代替 Q/DYH 0001S—2020

有机鲜榨山茶油



2025-01-20 发布

2025-01-21 实施

江西省德义行油茶开发有限公司 发布

目 次

前言..... II

1 范围..... 1

2 规范性引用文件..... 1

3 要求..... 2

4 食品添加剂..... 7

5 生产加工过程的卫生要求..... 7

6 检验规则..... 7

7 标志、标签、包装、运输、贮存..... 7



前 言

本标准编制所依据的起草规则为GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》。

本标准代替了Q/DYH 0001S—2020《鲜榨山茶油》

本标准与Q/DYH 0001S—2020相比，主要变化如下：

- 更新了规范性引用文件。
 - 从种植、生产、加工全程均符合中国、美国、欧盟、日本有机标准。
 - 鲜榨专利工艺在整个生产环节不存在有精炼工艺环节，所有得到的检测值都是在
不精炼的前提下获得，包括下列的全部检测结果。
 - 20项塑化剂国家要求可以在允许范围值内检出，本标准中特级产品为全部不得
检出。
 - 15项农药残留国家要求可以在允许范围值内检出，本标准中特级产品为全部不得
检出。
 - 7项有害物质国家要求可以在允许范围值内检出，本标准中特级产品为全部不得
检出。
 - 苯并芘国家标准要求小于或等于 $10\mu\text{g}/\text{kg}$ ，本标准中特级产品要求小于或等于 $2\mu\text{g}/\text{kg}$ 。
 - 增加了3-氯丙醇酯和缩水甘油酯检测项目，国家要求可以在允许范围值内检出，
本标准中特级产品为全部不得检出。
 - 酸值国家标准要求小于或等于 $2.0(\text{KOH})/\text{mg}/\text{g}$ ，本标准中特级产品要求小于或
等于 $0.8(\text{KOH})/\text{mg}/\text{g}$ 。
 - 过氧化值国家标准要求小于或等于 $9.85\text{mmol}/\text{kg}$ ，本标准中特级产品要求小于或
等于 $4.5\text{mmol}/\text{kg}$ 。
 - 增加并标识了本标准中特级产品营养成分角鲨烯、维生素E、胡萝卜素、总三萜。
上述所有检测项目都是在不精炼的前提条件下检测获得并全部严于国家相关标准。
 - 本标准中特级产品铅限量(以Pb计)为不得检出，严于《食品中污染物限量》(GB2762)
中“油脂及其制品”项下铅限量(以Pb计)小于或等于 $0.08\text{mg}/\text{kg}$ 。
- 本标准起草单位：江西省德义行油茶开发有限公司。
- 本标准主要起草人：吴义洲、王华山、江期文、朱为军、丁志刚、赵祖杰
- 本标准主要批准人：吴义洲、王华山

有机鲜榨山茶油

1 范围

本标准规定了有机鲜榨山茶油的要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存。

本标准适用于以有机油茶籽为原料，通过鲜榨发明专利中的新鲜采摘、新鲜剥壳、新鲜风干、新鲜储存、新鲜冷榨、新鲜灌装等工艺生产出了高端有机鲜榨山茶油，由于采用了鲜榨发明专利工艺和全程有机种植、生产、加工做到了无需精炼、产品中无腐败、无污染、无添加、无残留的特级有机鲜榨山茶油。

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/T 191	包装储运图示标志
GB/T 37917	油茶籽
GB/T 5525	植物油脂透明度、气味、滋味鉴定法
GB/T 5009.37	食用植物油卫生标准的分析方法
GB/T 5527	动植物油脂折光指数的测定
GB 5526	植物油脂检验比重测定法
GB/T 5532	动植物油脂 碘值的测定
GB/T 5534	动植物油脂 皂化值的测定
GB/T 5535.1	动植物油脂 不皂化物测定
GB 5009.168	食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定
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 5529	植物油脂检验杂质测定法
GB 5009.229	食品安全国家标准 食品中酸价的测定
GB 5009.227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.262	食品安全国家标准 食品中溶剂残留量的测定
GB 5009.32	食品安全国家标准 食品中9种抗氧化剂的测定
GB 5009.257	食品安全国家标准 食品中反式脂肪酸的测定
GB 5009.191	食品安全国家标准 食品中氯丙醇及其脂肪酸酯、缩水甘油酯的测定
GB 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉素B族和G族的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.27	食品安全国家标准 食品中苯并(a)芘的测定
GB/T 20770	粮谷中486种农药及相关化学品残留量的测定
GB 23200.113	食品安全国家标准 植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量测定
GB 23200.121	食品安全国家标准 植物源性食品中331种农药及其代谢物残留量测定
GB/T 5009.19	食品中有机氯农药多组分残留量的测定

GB 5009. 271	食品安全国家标准	食品中邻苯二甲酸酯的测定
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. 83	食品安全国家标准	食品中胡萝卜素的测定
GB 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
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 14881	食品安全国家标准	食品企业通用卫生规范
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB 4806. 5	食品安全国家标准	玻璃制品
GB4806. 7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
JJF 1070	定量包装商品净含量	计量检验规则
SN/T 0293	出口植物源性食品中百草枯和敌草快残留量的测定	
LS/T 6120	粮油检验	植物油中角鲨烯的测定
保健食品理化及卫生指标检验与评价技术指导原则（2020年版）		
国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》		
GB/T 19630	有机产品	生产、加工、标识与管理体系要求
美国有机农业条例		
Ecocert organic standard v05		
日本有机农业标准		

3 要求

3.1 原料要求

油茶籽应符合GB/T 37917的规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
外观	澄清、透明油状液体	GB/T 5525
滋味及气味	具有山茶油固有滋味、气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	
色泽	金黄色	GB/T 5009. 37

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目		指标	检验方法
		特级	
折光指数 (n_D^{40})		1.460~1.464	GB/T 5527
相对密度 (d_{20}^{20})		0.912~0.922	GB 5526
碘价 (I) / (g/100g)		83~89	GB/T 5532
皂化值 (KOH) / (mg/g)		193~196	GB/T 5534
不皂化物 / (g/kg)		≤ 15	GB/T 5535.1
主要脂肪酸组成 / %	豆蔻酸 (C14:0)	≤ 0.8	GB 5009.168
	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)	68.0~87.0	
	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	
水分及挥发物 / (%)		≤ 0.08	GB 5009.236
不溶性杂质 / (%)		≤ 0.03	GB/T 5529
酸值 (KOH) / (mg/g)		≤ 0.8	GB 5009.229
过氧化值 / (mmol/kg)		≤ 4.5	GB 5009.227
溶剂残留 / (mg/kg)		不得检出	GB 5009.262
丁基羟基茴香醚 (BHA) / (mg/kg)		不得检出	GB 5009.32
二丁基羟基甲苯 (BHT) / (mg/kg)		不得检出	GB 5009.32
特丁基对苯二酚 (TBHQ) / (mg/kg)		不得检出	GB 5009.32

反式脂肪酸/(%)	≤	不得检出	GB 5009.257
3-氯丙醇酯(以3-氯丙醇计)/(μg/kg)	≤	不得检出	GB 5009.191
缩水甘油酯(以缩水甘油计)/(μg/kg)	≤	不得检出	GB 5009.191
溶剂残留量检出值小于10mg/kg时,视为未检出			

3.4 真菌毒素限量

应符合表3的规定

表3 真菌毒素限量

项目	指标 特级	检验方法
黄曲霉素B1/(ug/kg)	≤	不得检出 GB 5009.22
其他真菌毒素限量应符合GB 2761的规定		

3.5 污染物限量

应符合表4的规定

表4 污染物限量

项目	指标 特级	检验方法
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	不得检出 GB 5009.11
铅(Pb)/(mg/kg)	≤	不得检出 GB 5009.12
苯并(a)芘/(ug/kg)	≤	2 GB 5009.27
其他污染物限量应符合GB 2762的规定		

3.6 农药残留限量

应符合表5的规定

表5 农药残留限量

项目	指标 特级	检验方法
敌草快/(mg/kg)	≤	不得检出 SN/T 0293
百草枯/(mg/kg)	≤	不得检出 SN/T 0293
氟吡甲禾灵和高效氟吡甲禾灵/(mg/kg)	≤	不得检出 GB/T 20770
倍硫磷/(mg/kg)	≤	不得检出 GB 23200.113

乐果 / (mg/kg)	≤	不得检出	GB 23200.121
氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 / (mg/kg)	≤	不得检出	GB 23200.113
氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 / (mg/kg)	≤	不得检出	GB 23200.113
噻虫胺 / (mg/kg)	≤	不得检出	GB 23200.121
噻虫嗪 / (mg/kg)	≤	不得检出	GB 23200.121
顺式氯丹 / (mg/kg)	≤	不得检出	GB/T 5009.19
反式氯丹 / (mg/kg)	≤	不得检出	GB/T 5009.19
吡唑醚菌酯 / (mg/kg)	≤	不得检出	GB 23200.121
啶酰菌胺 / (mg/kg)	≤	不得检出	GB 23200.121
氟唑菌酰胺 / (mg/kg)	≤	不得检出	GB 23200.121
腐霉利 / (mg/kg)	≤	不得检出	GB 23200.113
其他农药残留限量应符合 GB 2763 的规定			

3.7 塑化剂指标

应符合表 6 的规定

表 6 塑化剂指标

项目		指标	检验方法
		特级	
邻苯二甲酸二甲酯 DMP/ (mg/kg)	≤	不得检出	GB 5009.271
邻苯二甲酸二乙酯 DEP/ (mg/kg)	≤	不得检出	GB 5009.271
邻苯二甲酸二烯丙酯 DAP/ (mg/kg)	≤	不得检出	GB 5009.271
邻苯二甲酸二异丁酯 DIBP/ (mg/kg)	≤	不得检出	GB 5009.271
邻苯二甲酸二丁酯 DBP/ (mg/kg)	≤	不得检出	GB 5009.271
邻苯二甲酸二(4-甲基-2-戊基)酯 BMPP/ (mg/kg)	≤	不得检出	GB 5009.271
邻苯二甲酸二(2-乙氧基)乙酯 DEEP/ (mg/kg)	≤	不得检出	GB 5009.271

邻苯二甲酸二戊酯 DPP/(mg/kg)	≤	不得检出	GB 5009.271
邻苯二甲酸二己酯 DHXP/(mg/kg)	≤	不得检出	GB 5009.271
邻苯二甲酸丁基苄基脂 BBP/(mg/kg)	≤	不得检出	GB 5009.271
邻苯二甲酸二(2-丁氧基)乙酯 DBEP/(mg/kg)	≤	不得检出	GB 5009.271
邻苯二甲酸二环己脂 DCHP/(mg/kg)	≤	不得检出	GB 5009.271
邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯 DEHP/(mg/kg)	≤	不得检出	GB 5009.271
邻苯二甲酸二苯脂 DPHP/(mg/kg)	≤	不得检出	GB 5009.271
邻苯二甲酸二正辛脂 DNOP/(mg/kg)	≤	不得检出	GB 5009.271
邻苯二甲酸二壬脂 DNP/(mg/kg)	≤	不得检出	GB 5009.271
邻苯二甲酸二(2-甲氧基)乙酯 DMEP/(mg/kg)	≤	不得检出	GB 5009.271
邻苯二甲酸二异壬脂 DINP/(mg/kg)	≤	不得检出	GB 5009.271
邻苯二甲酸二异辛酯 DIOP/(mg/kg)	≤	不得检出	GB 5009.271
邻苯二甲酸二异癸脂 DIDP/(mg/kg)	≤	不得检出	GB 5009.271

3.8 营养成分含量

项目	指标	检验方法
	特级	
角鲨烯/(mg/kg)	≥ 100	LS/T 6120
维生素 E (以 α-生育酚含量计算)/(mg/100g)	≥ 10	GB 5009.82
胡萝卜素/(μg/100g)	≥ 40	GB 5009.83
总三萜/(g/100g)	≥ 8	保健食品理化及卫生指标检验与评价技术指导原则(2020年版)第二部分 功效成分/标志性成分 检验方法 二十

3.9 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF1070 规定的方法测定。

4 食品添加剂

本特级产品无任何添加剂

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8955、GB 14881 的规定

6 检验规则

6.1 组批

同一次投料、同一班次、同一生产线生产的同一规格包装完好的产品为一批。

6.2 抽样

每批产品随机抽取，抽样量应为检验所需量的 3 倍，作为检验及留样。

6.3 检验分类

6.3.1 出厂检验

6.3.1.1 每批产品须经检验，检验合格方可出厂。

6.3.1.2 出厂检验项目为感官、色泽、酸值、过氧化值、水分、杂质。

6.3.2 型式检验

6.3.2.1 型式检验为本标准的全项目检测。

6.3.2.2 正常情况为半年进行一次，发生下列情况之一时也应进行：

- a) 停产 3 个月以上再恢复生产时；
- b) 原、辅料来源发生变化时；
- c) 本次检验结果与上次检验结果发生较大差异时；
- d) 更换主要生产设各时。

6.4 判定规则

检验结果中有一项或一项以上指标不符合本标准规定时，应在同一批产品中重新加倍抽样对不合格项目进行复检，若仍有一项不符合时，则该批产品判定为不合格。

6.5 仲裁

在保质期内，供需双方对产品质量有异议时，经双方协商，可申请相关法定检验机构进行仲裁检验。

7 标志、标签、包装、运输、贮存

7.1 标志、标签

产品标志、标签应符合国家相关法律、法规及 GB/T 191、GB 7718、GB 28050 的规定。产品标签上应标识“有机鲜榨”字样，还应注明原料的生产国名。

7.2 包装

7.2.1 包装材料应符合 GB 4806.5、GB4806.7 规定。

7.2.2 包装要求：应封口严密。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁、无污染，且备有防雨、防晒设施，严禁与有毒、有害物品混装、混运。

7.3.2 装卸时应轻放、轻搬，防止包装破损。

7.4 贮存

仓库必须干燥、清洁，有防潮、防鼠、防尘设施，并不得与有毒、有害物品共存放。

7.5 保质期

本产品的保质期为 18 个月。



江西省食品安全企业标准备案承诺书

本食品生产企业承诺：

本次备案的企业标准名称为：有机鲜榨山茶油，标准编号为：Q/DYH 0001S-2025。

- 1、本企业是企业标准的第一责任人，对备案的企业标准负责。
- 2、本企业已清楚企业标准备案性质是形式备案，备案只是对企业标准进行登记、存档、公开、备查的行为。
- 3、本企业标准严于食品安全国家标准或者江西省食品安全地方标准。
- 4、本企业标准已经过技术审定，且标准名称、原辅料、技术指标等企业标准内容均符合相关要求。
- 5、本企业对所提交的备案材料真实性、合法性负责，如有不实、违法之处，对该企业标准实施后果承担全部法律责任。
- 6、本企业承诺严格遵守《食品安全法》及其实施条例等相关法律法规、标准的规定，并根据要求对备案的企业标准及时进行修订。未及时修订的，企业标准备案按照相关规定自动废止。

江西省德义行油茶开发有限公司
日期：2025年1月20日

