



中华人民共和国国家标准

GB/T 35131—202X
代替 GB/T XXXX-XXXX

油茶籽饼、粕

Camellia(Youcha)seed cake and meal

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

(征求意见稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 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。

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。

本文件代替GB/T 35131-2017《油茶籽饼、粕》，与GB/T 35131-2017相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了文件英文名称（见封面，2017年版的封面）。
- 更改了文件适用范围（见第1章，2017年版的第1章）。
- 删除了部分术语和定义（见第3章，2017年版的3.1、3.4、3.6、3.8）。
- 更改了部分术语和定义（见第3章，2017年版的3.2、3.3、3.7）。
- 增加了油茶皂素定义（见3.3。）
- 取消了油茶籽饼的质量分级（见4.2.1，2017年版的4.2.1）。
- 更改了油茶籽饼的质量指标（见4.2.1，2017年版的4.2.1）。
- 更改了油茶籽粕的质量指标（见4.2.2，2017年版的4.2.2）。
- 更改了油茶籽粕的定级指标（见4.2.2，2017年版的4.2.2）。
- 删除油茶籽饼卫生要求（见2017年版的4.3）。
- 更改了粗脂肪的测定方法（见5.4，2017年版的5.4）。
- 更改了灰分的测定方法（见5.5，2017年版的5.5）。
- 更改了油茶皂素测定方法（见5.7，2017年版的5.7）。
- 更改了油茶籽饼中杂质的测定方法（见附录B）。

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。

本文件由国家粮食和物资储备局提出。

本文件由全国粮油标准化技术委员会（SAC/TC 270）归口。

本文件起草单位：中国林业科学研究院亚热带林业研究所、中南林业科技大学、武汉轻工大学、浙江久晟油茶科技有限公司、重庆酉州油茶科技有限公司、湖南淳湘农林科技有限公司、国家粮食和物资储备局科学研究院、衢州刘家香食品有限公司、湖南省林业科学院、江西新中野茶业科技有限公司、中储粮江西质检中心有限公司、浙江农林大学、浙江省农业机械研究院、江西齐云山油茶科技有限公司、浙江老树根油茶开发股份有限公司。

本文件主要起草人：方学智、杜孟浩、张向杰、周波、喻应辉、高盼、魏征、周万猛、刘京伟、肖志红、朱伯荣、程亚、魏祯倩、袁名安、刘继延、余洪明、王鹏。

本文件所代替标准的历次版本发布情况为：

- 2017年首次发布为GB/T 35131-2017。
- 本次为第一次修订。

油茶籽饼、粕

1 范围

本文件界定了油茶籽饼、粕的术语和定义，规定了质量要求、检验规则、标签标识以及包装、储存和运输的要求，描述了其检验方法。

本文件适用于浸出油脂用油茶籽饼、提取油茶皂素用油茶籽粕、水产养殖用油茶籽粕。

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 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB/T 5490 粮食、油料及植物油脂检验 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/T 6438 饲料中粗灰分的测定
- GB/T 8946 塑料编织袋通用技术要求
- GB/T 10358 油料饼粕 水分及挥发物含量的测定
- GB/T 10360 油料饼粕 扦样
- GB/T 24904 粮食包装 麻袋
- GB/T 41549 油茶皂素质量要求

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

油茶籽饼 **camellia (youcha) seed cake**
油茶籽经机械压榨方法取得的块状或片状物料。

注 1：油茶籽饼又名茶饼、茶籽饼。

3.2

油茶籽粕 **camellia (youcha) seed meal**
油茶籽（或油茶籽饼）经有机溶剂浸出等工艺提取油脂并脱除溶剂后剩余的粉状或不规则颗粒物料。

注 1：油茶籽粕又名茶粕、茶籽粕。

3.3

油茶皂素 **camellia Saponin, tea saponin**
油茶皂素俗称茶皂素，指从山茶属种子、饼或粕等中提取的由三萜苷元、糖体和有机酸所组成的五环三萜类皂苷。

3.4

油茶皂素含量 **camellia saponin content**
油茶籽粕中油茶皂素占试样（干基）的质量分数。

3.5

杂质 foreign material

油茶籽饼、粕以外的物质及无使用价值的油茶籽饼、粕。

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	油茶籽饼	油茶籽粕
形 状	片状、饼状或不规则颗粒状	粉状或不规则颗粒状
气 味	具有油茶籽饼固有的气味，无异味	具有油茶籽粕固有的气味，无异味
色 泽	黄褐色、褐色或灰白色等	灰褐色、黄褐色或灰白色

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

项目	质量要求
粗脂肪（以干基计）/% ≤	8.0
水分/% ≤	10.0
杂质（以干基计）/% ≤	2.0
油茶皂素含量（以干基计）/% ≥	10

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

项目	一级	二级
油茶皂素含量（以干基计）/%	≥15.0	≥12.0
粗脂肪（以干基计）/% ≤	1.5	
水分/% ≤	10.0	
灰分（以干基计）/% ≤	8.0	

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 粗脂肪的测定：按 GB/T 5009.6 执行。
- 5.5 灰分的测定：按 GB/T 6438 执行。
- 5.6 油茶皂素测定：按附录 A 执行。
- 5.7 杂质的测定：按附录 B 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 油茶饼出厂检验项目应按表1、表2规定的项目进行检验，油茶粕应按表1、表4规定的项目进行检验。

6.4 型式检验

6.4.1 正常生产时每年至少进行一次型式检验；当原料、设备、工艺有较大变化或质量监管部门提出要求时，均应进行型式检验。

6.4.2 按表1、表2及表3规定的全部项目进行检验。

6.5 判定规则

6.5.1 油茶籽粕以油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文件要求时，判定该批产品为合格品。

6.5.3 质量指标不符合本文件要求时，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相关规定。

7.2 应在油茶饼包装物上或随行文件中标注产品名称、类别、厂家、产品生产年度等内容；在油茶粕包装物上或随行文件中标注产品名称、类别、等级、厂家、产品生产年度等内容。

8 包装、贮存和运输

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、有害物质或其他易造成污染的物品混装。

附录 A
(规范性)
油茶皂素的测定

A.1 油茶皂素提取

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 旋转蒸发仪。

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 8g(精确到 0.01g)于 250mL 三角烧瓶中，加入 80%乙醇 70mL，接上冷凝器，在水浴锅上 80℃回流 2h，趁热过滤入 250mL 圆底烧瓶中，用 20mL80%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。

A.2.2 测定

按按 GB/T 41549-2022 附录 A 进行测定。其中酸水解时用圆底烧瓶代替锥形瓶。

附录 B
(规范性)
油茶籽饼中杂质的测定

B.1 仪器和用具

B.1.1 天平，分度值 0.01 g；0.001 g。

B.1.2 分样器或分样板。

B.1.3 分析盘。

B.1.4 镊子。

B.2 样品的制备

用适当的方法将样品破碎，使颗粒最大直径不超过 20mm。

B.3 操作方法

将制得的样品用四分法取出平均样品两份，每份 1 000g 左右。称量（精确至 0.5g），平摊于分析盘中。用镊子拣出饼、粕中有机和无机杂质等物质及无使用价值的油茶籽饼、粕，称量（精确至 0.01g）。

B.4 结果计算

杂质的含量（以质量分数计）按式（B₁）计算：

$$X = \frac{m_1}{m_2} \times 100 \quad \dots\dots\dots (B_1)$$

式中：

X — 杂质的含量，%；

m₁ — 杂质质量，单位为克（g）；

m₂ — 试样质量，单位为克（g）。

双试验结果允许误差不超过 0.2%，要求测定结果为平均值，测定结果保留小数点后两位。