ICS 67.200.10
CCS X 14

中华人民共和国国家标准

GB/T 11765—2026
代替 GB/T 11765—2018

油茶籽油

Camellia seed oil

2026-04-30 发布　　2026-11-01 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。

本文件代替GB/T 11765—2018《油茶籽油》，与GB/T 11765—2018相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

——更改了术语“压榨油茶籽油”“浸出油茶籽油”的定义（见3.4、3.6，2018年版的3.4、3.5），增加了“压榨精炼油茶籽油”的术语和定义（见3.5），删除了“水酶法油茶籽油”的术语和定义（见2018年版的3.6）；

——更改了“分类”（见第4章，2018年版的第4章）；

——删除了“水酶法”（见2018年版的6.1），删除了“食品安全要求”和其他要求（见2018年版的6.3、6.4）；

——更改了“判定规则”（见8.4，2018年版的8.4）；

——更改了“标签”（见第9章，2018年版的第9章）；

——更改了“包装、储存、运输和销售”（见第10章，2018年版的第10章）。

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：国家粮食和物资储备局科学研究院、国家粮食和物资储备局标准质量中心、河南信锐山茶油股份有限公司、光山县建宏中天农林发展有限公司、湖南省林业科学院、湖南大三湘茶油股份有限公司、湖南山润油茶科技发展公司、赣州市综合检验检测院、玉山县大成仓食品有限公司、防城港澳加粮油工业有限公司、浙江老树根油茶开发股份有限公司、杭州千岛湖瑶记实业有限公司、安徽省华银茶油有限公司、重庆酉州油茶科技有限公司。

本文件主要起草人：段章群、薛雅琳、熊维政、王巨森、陈永忠、杨茜、黄闺、欧阳鹏飞、王玫、王照飞、张慧、余洪明、何浙华、陈伟、周万猛、马力。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——1989年首次发布为GB/T 11765—1989，2003年第一次修订，2018年第二次修订；

——本次为第三次修订。

油 茶 籽 油

1 范围

本文件界定了油茶籽油的术语和定义，规定了其分类、相对密度和脂肪酸组成、质量要求、检验规则、标签、包装、储存、运输和销售，描述了相应的检验方法。

本文件适用于油茶籽原油和成品油茶籽油。油茶籽原油的质量指标仅适用于油茶籽原油的贸易。

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 包装储运图形符号标志

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 5009.262 食品安全国家标准 食品中溶剂残留量的测定

GB/T 5524 动植物油脂 扦样

GB/T 5525 植物油脂 透明度、气味、滋味鉴定法

GB/T 5526 动植物油脂 相对密度的测定

GB/T 5531 粮油检验 植物油脂加热试验

GB/T 5533 粮油检验 植物油脂含皂量的测定

GB/T 15688 动植物油脂 不溶性杂质含量的测定

GB/T 17374 食用植物油销售包装

GB/T 20795 植物油脂烟点测定

GB/T 30354 食用植物油散装运输规范

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 camellia seed oil；youcha oil

以普通油茶及其近缘种的籽实为原料制取的油脂。

注1：油茶籽油又称为茶油、山茶油或山柚油。

注2：普通油茶（*Camellia oleifera*）及其近缘种主要包括普通油茶（*C. oleifera*）、小果油茶（*C. meiocarpa*）、浙江红山茶（*C. chekiangoleosa*）、越南油茶（*C. vietnamensis*）、海南油茶（*C. hainanica*）、高州油茶（*C. gauchowensis*）、滇山茶（*C. reticulata*）、长瓣短柱茶（*C. grijsii*）、南山茶（*C. semiserrata*）、多齿红山茶（*C. polyodonta*）、西南红山茶（*C. pitardii*）、威宁短柱茶（*C. weiningensis*）、香花油茶（*C. osmantha*）、怒江红山茶

（*C. saluenensis*）等。

3.2

油茶籽原油　crude camellia seed oil

采用油茶籽、饼制取的，不直接供人食用的油品。

3.3

成品油茶籽油　finished product of camellia seed oil

油茶籽原油经加工后供人食用的油品。

3.4

压榨油茶籽油　pressing camellia seed oil

利用机械压力挤压油茶籽制取的油茶籽原油，经过水洗（或不经过）、静置、过滤、离心（或不经过）处理的食用油。

3.5

压榨精炼油茶籽油　refined camellia seed oil from pressing

利用机械压力挤压油茶籽制取的油茶籽原油，经过精炼（如脱胶、脱酸、脱色和脱臭等）加工制成的食用油。

3.6

浸出油茶籽油　solvent extraction camellia seed oil

利用溶剂从油茶籽或油茶籽饼中提取的油茶籽原油，经过精炼（如脱胶、脱酸、脱色和脱臭等）加工制成的食用油。

注：溶剂包括超临界溶剂和亚临界溶剂。

4　分类

4.1　油茶籽油根据加工程度分为油茶籽原油和成品油茶籽油。

4.2　成品油茶籽油根据加工工艺分为压榨油茶籽油、压榨精炼油茶籽油和浸出油茶籽油。

5　相对密度和脂肪酸组成

油茶籽油相对密度和脂肪酸组成应符合表 1 的规定。这些组成和参数表示了油茶籽油的基本特性，当被用于真实性判定时，仅作参考使用。油茶籽油可选择的声称指标见附录 A。

表 1　油茶籽油相对密度和脂肪酸组成

项目		指标
相对密度（d_{20}^{20}）		0.912～0.922
脂肪酸组成/%	豆蔻酸（C14：0）	≤ 0.8
	棕榈酸（C16：0）	3.9～14.5
	棕榈油酸（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

表 1　油茶籽油相对密度和脂肪酸组成（续）

项目		指标
脂肪酸组成/%	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

6　质量要求

6.1　油茶籽原油质量指标

油茶籽原油质量指标应符合表 2 的规定。

表 2　油茶籽原油质量指标

项目		质量指标
气味、滋味		具有油茶籽原油固有的气味和滋味，无异味
水分及挥发物含量/%		≤ 0.20
不溶性杂质含量/%		≤ 0.20
酸价(以 KOH 计)/(mg/g)		≤ 4.0
过氧化值/(g/100 g)		≤ 0.25
溶剂残留量/(mg/kg)	浸出法	≤ 100
	压榨法	不应检出

6.2　成品油茶籽油质量指标

压榨油茶籽油质量指标应符合表 3 的规定，压榨精炼油茶籽油、浸出油茶籽油质量指标应符合表 4 的规定。

表 3　压榨油茶籽油质量指标

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
透明度(20 ℃)	清澈	微浊
气味、滋味	具有油茶籽油固有的气味和滋味，无异味	
水分及挥发物含量/%	≤ 0.10	≤ 0.20

表 3　压榨油茶籽油质量指标（续）

项目	质量指标	
	一级	二级
不溶性杂质含量/%	≤ 0.05	≤ 0.05
酸价(以 KOH 计)/(mg/g)	≤ 2.0	≤ 3.0
过氧化值/(g/100 g)	≤ 0.25	

表 4　压榨精炼油茶籽油、浸出油茶籽油质量指标

项目	质量指标		
	一级	二级	三级
色泽	淡黄色至黄色	淡黄色至橙黄色	淡黄色至棕红色
气味、滋味	无异味，口感好	无异味，口感良好	具有油茶籽油固有气味和滋味，无异味
透明度(20 ℃)	澄清、透明	澄清	允许微浊
水分及挥发物含量/%	≤ 0.10	≤ 0.15	≤ 0.20
不溶性杂质含量/%	≤ 0.05	≤ 0.05	≤ 0.05
酸价(以 KOH 计)/(mg/g)	≤ 0.5	≤ 2.0	≤ 3.0
过氧化值/(g/100 g)	≤ 0.25		
加热试验(280 ℃)	—	无析出物，允许油色变浅或不变化	允许微量析出物和油色变深，但不应变黑
含皂量/%	—	≤ 0.02	≤ 0.03
烟点/℃	≥ 190	—	—
注：“—”表示不做检测。			

7　检验方法

7.1　相对密度检验：按 GB/T 5526 执行。

7.2　脂肪酸组成检验：按 GB 5009.168 执行。

7.3　透明度、气味、滋味检验：按 GB/T 5525 执行。

7.4　水分及挥发物含量检验：按 GB 5009.236 执行。

7.5　不溶性杂质含量检验：按 GB/T 15688 执行。

7.6　酸价检验：按 GB 5009.229 执行。

7.7　过氧化值检验：按 GB 5009.227 执行。

7.8　溶剂残留量检验：按 GB 5009.262 执行。

7.9　色泽检验：按 GB/T 5009.37 执行。

7.10 加热试验：按 GB/T 5531 执行。
7.11 含皂量检验：按 GB/T 5533 执行。
7.12 烟点检验：按 GB/T 20795 执行。

8 检验规则

8.1 扦样

按 GB/T 5524 的要求执行。

8.2 出厂检验

8.2.1 应逐批检验，并出具检验报告。
8.2.2 油茶籽原油应按表 2 规定的项目进行检验，成品油茶籽油应按表 3 或表 4 规定的项目进行检验。

8.3 型式检验

8.3.1 当原料、设备、工艺有较大变化或监督管理部门提出要求时，均应进行型式检验。
8.3.2 按表 1、表 2 及表 3 或表 4 规定的全部项目进行检验。当检测结果不符合表 1 的规定时，可采用生产该批产品的油茶籽原料提取油脂进行检验，并佐证。

8.4 判定规则

8.4.1 成品油茶籽油产品未标注质量等级时，判定为不符合本文件规定的产品。
8.4.2 油茶籽原油产品经检验，有一项及以上不符合表 2 规定时，判定为不符合本文件规定的产品。压榨油茶籽油产品经检验，有一项及以上不符合表 3 规定时，判定为不符合相应等级的产品。压榨精炼油茶籽油、浸出油茶籽油产品经检验，有一项及以上不符合表 4 规定时，判定为不符合相应等级的产品。

9 标签

9.1 应根据术语和定义内容标注产品名称。
9.2 应在包装、随行文件上标识加工工艺，成品油茶籽油还应标识产品质量等级。
9.3 如果产品有效期限依赖于某些特殊条件，应在标签上注明。

10 包装、储存、运输和销售

10.1 包装

10.1.1 销售包装应符合 GB/T 17374 的要求。
10.1.2 包装储运图形符号标志应符合 GB/T 191 的要求。

10.2 储存

应储存在卫生、阴凉、干燥、避光的地方，不应与有害、有毒物品一同存放，尤其应避开有异常气味的物品。

10.3 运输

10.3.1 预包装产品运输中应防止日晒、雨淋、渗漏、污染和标签脱落。

10.3.2 散装运输应符合 GB/T 30354 的要求。

10.4 销售

预包装的成品油茶籽油在零售终端不应脱离原包装散装销售。

附 录 A
（资料性）
油茶籽油可选择的声称指标

A.1 油茶籽油相同双键位置脂肪酸组成及总量

油茶籽油相同双键位置脂肪酸组成及总量见表 A.1，相同双键位置脂肪酸组成及总量的计算示例见表 A.2。

表 A.1 油茶籽油相同双键位置脂肪酸组成及总量

项目	指标
ω-3 脂肪酸/%	ND～1.4
ω-6 脂肪酸/%	3.8～14.0
ω-9 脂肪酸/%	68.0～87.0
注：ND 表示未检出。	

表 A.2 相同双键位置脂肪酸组成及总量的计算示例

序号	脂肪酸	相同双键位置脂肪酸种类	相同双键位置脂肪酸总量/%
1	顺-9，顺-12，顺-15-十八碳三烯酸(C18∶3)	ω-3	测定结果加和为 ω-3 脂肪酸总量
2	顺-11，顺-14，顺-17-二十碳三烯酸(C20∶3)	ω-3	
3	顺-5，顺-8，顺-11，顺-14，顺-17-二十碳五烯酸(C20∶5)	ω-3	
4	顺-4，顺-7，顺-10，顺-13，顺-16，顺-19-二十二碳六烯酸(C22∶6)	ω-3	
5	顺-9，顺-12-十八碳二烯酸(C18∶2)	ω-6	测定结果加和为 ω-6 脂肪酸总量
6	顺-6，顺-9，顺-12-十八碳三烯酸(C18∶3)	ω-6	
7	顺-11，顺-14-二十碳二烯酸(C20∶2)	ω-6	
8	顺-8，顺-11，顺-14-二十碳三烯酸(C20∶3)	ω-6	
9	顺-5，顺-8，顺-11，顺-14-二十碳四烯酸(C20∶4)	ω-6	
10	顺-13，顺-16-二十二碳二烯酸(C22∶2)	ω-6	
11	顺-9-十八碳一烯酸(C18∶1)	ω-9	测定结果加和为 ω-9 脂肪酸总量
12	顺-11-二十碳一烯酸(C20∶1)	ω-9	
13	顺-13-二十二碳一烯酸(C22∶1)	ω-9	
14	顺-15-二十四碳一烯酸(C24∶1)	ω-9	

A.2 油茶籽原油、压榨油茶籽油甾醇总量及组成

油茶籽原油、压榨油茶籽油甾醇总量及组成见表 A.3。

表 A.3　油茶籽原油、压榨油茶籽油甾醇总量及组成

项目		含量
甾醇总量/(mg/kg)		100～4 000
甾醇组成(占甾醇总量的百分数)/%	芸薹甾醇(菜油甾醇)	0.5～2.1
	豆甾醇	0.3～4.6
	β-谷甾醇	16.0～60.0
	δ-5-燕麦甾醇	0.4～4.3
	δ-7-豆甾烯醇	37.2～69.0
	δ-7-燕麦甾醇	0.9～8.5
	其他	0.5～5.1

A.3　油茶籽原油、压榨油茶籽油生育酚及生育三烯酚总量及组成

油茶籽原油、压榨油茶籽油生育酚及生育三烯酚总量及组成见表 A.4。

表 A.4　油茶籽原油、压榨油茶籽油生育酚及生育三烯酚总量及组成

项目	含量 mg/kg
生育酚及生育三烯酚总量	100～1 000
α-生育酚	30～950
β-生育酚	ND～11
γ-生育酚	2～56
δ-生育酚	ND～28
α-生育三烯酚	13～35
γ-生育三烯酚	5～39
注：ND 表示未检出。	

A.4　油茶籽原油、压榨油茶籽油角鲨烯含量

油茶籽原油、压榨油茶籽油角鲨烯含量见表 A.5。

表 A.5　油茶籽原油、压榨油茶籽油角鲨烯含量

项目	含量 mg/kg
角鲨烯	45～370

A.5 检验方法

A.5.1 甾醇组成及甾醇总量检验：按 GB/T 25223 执行。

A.5.2 生育酚及生育三烯酚含量检验：按 GB/T 26635 执行。

A.5.3 角鲨烯含量检验：按 GB/T 46666 执行。

参 考 文 献

[1] GB/T 25223 动植物油脂 甾醇组成和甾醇总量的测定 气相色谱法
[2] GB/T 26635 动植物油脂 生育酚及生育三烯酚含量测定 高效液相色谱法
[3] GB/T 46666 粮油检验 植物油中角鲨烯的测定 气相色谱法