



# 团 体 标 准

T/YXX 001—2019

企业标准信息公共服务平台  
公开  
2019年01月29日 10点43分

## 生态养虾用茶籽粕

Ecology Shrimp farming used with tea Seed (Camellia) meal

企业标准信息公共服务平台  
公开  
2019年01月29日 10点43分

2019 - 01 - 29 发布

2019 - 02 - 01 实施

岳阳市小龙虾行业协会

发布



## 目 次

前言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语与定义.....	1
4 要求.....	1
5 试验方法.....	2
6 检验规则.....	3
7 标识、标签、使用说明书、包装、运输和贮存.....	3

企业标准信息公共服务平台  
公开  
2019年01月29日 10点43分

企业标准信息公共服务平台  
公开  
2019年01月29日 10点43分



## 前 言

本标准依照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则编写。

本标准由岳阳市小龙虾行业协会提出并归口。

本标准负责起草单位：湖南淳湘农林科技有限公司、岳阳市云溪区小龙虾行业协会、长沙凯旺化工有限公司。

本标准主要起草人：喻应辉、钟海雁、王红、许望龙、胡建科、王春梅、喻红华、喻红丽、胡能兵、胡黎明。

企业标准信息公共服务平台  
公开  
2019年01月29日 10点43分



# 生态养虾用茶籽粕

## 1 范围

本标准规定了生态养虾用茶籽粕的术语与定义、要求、试验方法及规则、标签标识以及包装、存储、运输等要求。

本标准适用于生态养殖虾蟹除杂、清塘用茶籽粕（以下简称茶粕）。

## 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，仅所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 6433 饲料中粗脂肪的测定

GB/T 6438 饲料中粗灰分的测定

GB/T 13078 饲料卫生标准

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

SN/T 1852 出口茶皂素中皂甙含量的测定

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

## 3 术语与定义

### 3.1

**茶皂素 Tea saponin**

又称茶皂甙或茶皂苷，是从山茶科植物的种子中提取的一种唐式化合物，它属于皂素类，是由配基、糖体和有机酸三部分组成的一类五环三萜类化合物，产品一般为白色或淡黄色的微细粉末或褐色液体。

### 3.2

**生态养虾用茶籽粕 Ecology Shrimp farming used with tea Seed (Camellia) meal**

由茶籽枯经浸出加工除去油脂并去除溶剂后经粉碎得到的物质。

## 4 要求

### 4.1 原料

原料应为茶籽、茶籽枯。



#### 4.2 感官

外观应为黄、黑（深）褐色粉末状，具有产品固有的气味，无异味。

#### 4.3 质量指标

项目	指标
茶皂素的质量分数/%	$\geq$ 13.0
水分及挥发物的质量分数/%	$\leq$ 10.0
粗脂肪的质量分数/%	$\leq$ 6.0
总灰分的质量分数/%	$\leq$ 10.0
粉末细度(425微米试验筛下物的质量分数/%)	$\geq$ 80.0
pH 值 (10g/L, 60℃水溶液)	5.0~ 7.0

#### 4.3 卫生指标

应符合GB/T 13078的要求。

#### 4.4 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定

### 5 试验方法

#### 5.1 感官

外观采用目测、鼻嗅。

#### 5.2 茶皂素测定

##### 5.2.1 提取

##### 5.2.1.1 主要仪器设备

- 天平：分度值 0.01g；
- 三角烧瓶：250mL；
- 球形冷凝器；
- 水浴锅；
- 旋转蒸发器。

##### 5.2.1.2 试剂

80%乙醇。

##### 5.2.1.3 提取操作

称取茶籽粕粉约 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℃水浴上浓缩至干涸。

##### 5.2.2 检验



按SN/T 1852的规定进行。

### 5.3 水分的测定

按 GB/T 10358 的规定进行。

### 5.4 粗脂肪的测定

按 GB/T 6433 的规定进行。

### 5.5 pH 的测定

在一升 60℃ 水中放入 10 克茶籽粕，浸泡半小时，用 pH 计测定。

### 5.6 卫生指标

按 GB/T 13078 的规定进行。

### 5.7 净含量

按JJF 1070的规定进行。

## 6 检验规则

### 6.1 产品组批

以同一班组生产的为一批次。

### 6.2 取样

按 GB/T 10360 执行。

### 6.3 出厂检验

每批产品均应做出厂检验，经检验合格后方可出厂。出厂检验项目为：感官、茶皂素、水分。

### 6.4 型式检验

型式检验项目为本标准第 4 章要求中规定的全面项目，型式检验周期每半年 1 次，有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品试制定型鉴定；
- b) 投产后，如原料、工艺、设备有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 质量检验监督机构检验产品质量时。

### 6.5 判定规则

卫生指标不合格直接判为不合格，其它指标如有不合格，可以从该批产品中加倍抽样，对不合格项目进行复检，如仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

## 7 标识、标签、使用说明书、包装、运输和贮存

### 7.1 标识和标签



按照本标准的要求生产的所有产品应标明产品名称、净含量、生产批号、生产日期和保质期等。

## 7.2 包装

产品应用清洁干燥容器贮存或根据用户要求包装，出厂必须配备产品使用说明书，其中应写明使用方法、使用量以及注意事项。

## 7.3 运输

产品运输中应避免暴晒、雨淋，且运输时应有防雨、防晒措施，不得与有害物质或其它造成产品污染的物品混合运输。

## 7.4 贮存

产品应储存在阴凉、通风、干燥的地方，防潮、防霉变，不得与有毒有害物质混存，在符合贮存条件的情况下，产品保质期为2年。

企业标准信息公共服务平台  
公开  
2019年01月29日 10点43分

企业标准信息公共服务平台  
公开  
2019年01月29日 10点43分