



Q/JBWR

湖南淳湘农林科技有限公司企业标准

Q/JBWR 001—2018

企业标准信息公共服务平台
备案
2018年03月30日 08点27分

茶籽粕

(商品名 茶粕)

企业标准信息公共服务平台
备案
2018年03月30日 08点27分

2018 - 03 - 30 发布

2018 - 04 - 30 实施

湖南淳湘农林科技有限公司

发布



目 次

前 言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 产品命名与分类.....	2
5 要求.....	2
6 试验方法.....	4
7 检验规则.....	5
8 标识、标签、包装、运输和贮存.....	6

企业标准信息公共服务平台
备案
2018年03月30日 08点27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。

本标准由湖南淳湘农林科技有限公司提出并归口。

本标准由湖南淳湘农林科技有限公司负责起草。

本标准主要起草人：钟海雁、喻应辉。

本标准有效期为3年，到期复审。

企业标准信息公共服务平台
2018年03月30日 08点27分

企业标准信息公共服务平台
备案
2018年03月30日 08点27分



茶籽粕

1 范围

本标准规定了茶籽粕（商品名 茶粕）的术语与定义、要求、检验方法、检验规则、标识、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于本公司生产的以茶枯等为原料加工而成茶籽粕。

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/T1601 农药 pH 值的测定方法
- GB/T 5490 粮油检验 一般规则
- GB/T 5511 谷物和豆类 氮含量测定和粗蛋白质含量计算 凯氏法
- GB/T 5512 粮油检验 粮食中粗脂肪含量测定
- GB/T 5515 粮油检验 粮食中粗纤维素含量测定 介质过滤法
- 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份含量的测定
- GB/T 13080 饲料中铅的测定 原子吸收光谱法
- GB/T 13079 饲料中总砷的测定
- GB/T 13082 饲料中镉的测定方法
- GB/T 13081 饲料中汞的测定
- GB/T 10360 油料饼粕 扦样
- GB/T 13078 饲料卫生标准
- GB/T 10359 油料饼粕 含油量的测定 第1部分:己烷(或石油醚)提取法
- 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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

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

油茶籽粕 oil-tea camellia meal

由油茶籽饼经浸出加工除去油脂并去除溶剂后得到的物质。

3.3

茶叶籽粕 tea seed meal

茶叶籽饼经破碎、浸出加工除去油脂并去除溶剂后得到的物质。

3.4

总灰分 Total ash

茶籽粕中经高温灼烧后残留的物质。

4 产品命名与分类

4.1 产品按原料不同分为油茶籽粕和茶籽粕。

4.2 产品按原料是否夹杂稻草分为有草油茶籽粕和无草油茶籽粕。

4.3 产品按成品外观不同分数粉末油茶籽粕和颗粒油茶籽粕。

5 要求**5.1 有草油茶籽粕的质量指标**

有草油茶籽粕的质量指标应符合表1的要求。

表1 有草油茶籽粕的质量指标

项目	质量指标
感官	外观为褐色不规则小颗粒茶粕和稻草及其渣粉的混合物，具有固有的气味。
茶皂素的质量分数/%	≥ 12.0
水分及挥发物的质量分数/%	≤ 12.0
粗脂肪的质量分数/%	≤ 6.0
粗蛋白质的质量分数/%	≥ 8.0
总灰分的质量分数/%	≤ 10.0
pH 值（10g/L，60℃水溶液）	5.0 ~ 7.0
铅的质量分数/%	≤ 0.00015
砷的质量分数/%	≤ 0.00002
镉的质量分数/%	≤ 0.00002
汞的质量分数/%	≤ 0.00001

5.2 无草油茶籽粕的质量指标



无草油茶籽粕的质量指标应符合表2的要求。

表2 无草油茶籽粕的质量指标

项目	质量指标
感官	外观为褐色不规则小颗粒茶粕及其渣粉的混合物，具有固有的气味。
茶皂素的质量分数/%	≥ 13.0
水分及挥发物的质量分数/%	≤ 12.0
粗脂肪的质量分数/%	≤ 6.0
粗蛋白质的质量分数/%	≥ 8.0
总灰分的质量分数/%	≤ 10.0
pH 值（10g/L，60℃水溶液）	5.0 ~ 7.0
铅的质量分数/%	≤ 0.00015
砷的质量分数/%	≤ 0.00002
镉的质量分数/%	≤ 0.00002
汞的质量分数/%	≤ 0.00001

5.3 粉末油茶籽粕的质量指标

粉末油茶籽粕的质量指标应符合表3的要求。

表3 粉末油茶籽粕的质量指标

项目	质量指标
感官	黄褐色或黑褐色粉末状，具有固有的气味。
茶皂素的质量分数/%	≥ 13.0
水分的质量分数/%	≤ 12.0
脂肪的质量分数/%	≤ 6.0
粗蛋白质的质量分数/%	≥ 8.0
总灰分的质量分数/%	≤ 10.0
pH 值（10g/L，60℃水溶液）	5.0 ~ 7.0
铅的质量分数/%	≤ 0.00015
砷的质量分数/%	≤ 0.00002
镉的质量分数/%	≤ 0.00002
汞的质量分数/%	≤ 0.00001
细度 1：425 微米试验筛下物，%	≥ 85.0
细度 2：150 微米试验筛下物，%	≥ 85.0

注：细度一般为细度1和细度2两种规格，也可根据用户要求生产。

5.4 颗粒油茶籽粕的质量指标

颗粒油茶籽粕的质量指标应符合表4的要求。

表4 颗粒油茶籽粕的质量指标

项目	质量指标
感官	外观为黑褐色或黄褐色规则圆柱体状，具有固有的气味。
茶皂素的质量分数/%	≥ 15.0



水分的质量分数/%	≤	12.0
脂肪的质量分数/%	≤	6.0
粗蛋白质的质量分数/%	≥	8.0
总灰分的质量分数/%	≤	10.0
pH 值 (10g/L, 60℃水溶液)		5.0 ~7.0
铅的质量分数/%	≤	0.00015
砷的质量分数/%	≤	0.00002
镉的质量分数/%	≤	0.00002
汞的质量分数/%	≤	0.00001
颗粒的直径		4.0mm ± 0.2mm
颗粒的长度		10.0mm ± 0.4mm
注：颗粒的直径和长度也可根据用户要求生产。		

5.4 茶叶籽粕的质量指标

茶叶籽粕的质量指标应符合表 5 的要求。

表 5 茶叶籽粕的质量指标

项目	质量指标
感官	为灰白色或黑褐色的不规则小颗粒或粉末，具有固有的气味。
茶皂素的质量分数/%	≥ 19.0
水分的质量分数/%	≤ 12.0
脂肪的质量分数/%	≤ 6.0
总灰分的质量分数/%	≤ 10.0
pH 值 (10g/L, 60℃水溶液)	5.0 ~7.0
铅的质量分数/%	≤ 0.00015
砷的质量分数/%	≤ 0.00002
镉的质量分数/%	≤ 0.00002
汞的质量分数/%	≤ 0.00001

6 试验方法

6.1 感官

外观采用目测法，气味按 GB/T 5492 的规定进行。

6.2 茶皂素的测定

6.2.1 茶皂素提取

6.2.1.1 主要仪器设备

- a) 天平：分度值 0.01g；
- b) 三角烧瓶：250mL；
- c) 球形冷凝器；
- d) 水浴锅；



e) 旋转蒸发器。

6.2.1.2 试剂

80%乙醇。

6.2.2 操作方法

6.2.2.1 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 20mL 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。

6.2.3 测定

按照 SN/T 1852 规定的方法进行测定。

注: 其中碱水解和酸水解时用圆底烧瓶代替锥形瓶。

6.3 水分的测定

按 GB/T 10358 的规定进行。

6.4 粗脂肪的测定

按 GB/T 5009.6 第一法的规定进行。

6.5 粗蛋白质的测定

按 GB/T 5511 的规定进行。

6.6 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。

6.7 铅的测定

按 GB/T 13080 的规定进行。

6.8 砷的测定

按 GB/T 13079 的规定进行。

6.9 镉的测定

按 GB/T 13082 的规定进行。

6.10 汞的测定

按 GB/T 13081 的规定进行。

7 检验规则

7.1 产品组批



每生产 20 吨为一批次。

7.2 取样

按 GB/T 10360 执行。

7.3 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。

7.4 型式检验

型式检验项目为本标准第 5 章要求中规定的全面项目，型式检验周期每年 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。

7.5 判定规则

检验结果如有不合格，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。

8 标识、标签、包装、运输和贮存

8.1 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、净重、生产批号、生产日期和保质期等。

8.2 包装

产品应用清洁干燥容器贮存或根据用户要求包装。

8.3 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。

8.4 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。