

木本油料树种 标准汇编

国家林业局科技司
国家林业局国有林场和林木种苗工作总站 编
中国标准出版社

木本油料树种标准汇编

国家林业局科技司
国家林业局国有林场和林木种苗工作总站 编
中国标准出版社

中国标准出版社

北 京

图书在版编目(CIP)数据

木本油料树种标准汇编/国家林业局科技司, 国家
林业局国有林场和林木种苗工作总站, 中国标准出版社
编.—北京:中国标准出版社,2015.9

ISBN 978-7-5066-8037-0

I.①木… II.①国…②国…③中… III.①木本油
料林—树种—标准—汇编—中国 IV.①S727.32-65

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2015)第 204303 号

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲 2 号(100029)
北京市西城区三里河北街 16 号(100045)

网址 www.spc.net.cn

总编室:(010)68533533 发行中心:(010)51780238

读者服务部:(010)68523946

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 29.5 字数 884 千字
2015 年 9 月第一版 2015 年 9 月第一次印刷

*

定价 153.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68510107

编 委 会

主 任：杨 超

副主任：胡章翠 张周忙

编 委：赵 兵 冉东亚 欧国平 张超英 程 强

布日古德 梁军生

前 言

木本油料产业是我国的传统产业,也是提供健康优质食用植物油的重要来源。近年来,我国食用植物油消费量持续增长,需求缺口不断扩大,对外依存度明显上升,食用植物油安全问题日益突出。党中央国务院高度重视我国木本油料产业发展工作,2014 年国务院办公厅印发了《关于加快木本油料产业发展的意见》(国办发[2014]68 号)。

为深入贯彻落实国务院办公厅《关于加快木本油料产业发展的意见》精神,进一步加快我国木本油料产业发展,提升木本油料产业集约化、专业化、规模化、标准化水平,国家林业局国有林场和林木种苗工作总站对已发布实施的有关木本油料方面的国家标准和行业标准汇编成册。

本汇编收集了截至 2015 年 7 月底批准发布的木本油料树种(包括:油茶、核桃、油橄榄、扁桃、光皮树、杜仲、文冠果)国家标准和行业标准 46 项,其中国家标准 9 项,行业标准 37 项。共分为油茶、核桃、油橄榄、其他木本油料四个部分,其内容包括良种选育、育苗、栽培、质量检测等。

本汇编可供木本油料树种管理、生产、科研、加工、销售单位的技术人员,各级监督、检验机构的人员,行业管理部门及标准化管理部门的相关人员使用,也可供大专院校有关专业的师生参考。

国家林业局国有林场和林木种苗工作总站
2015 年 8 月

目 录

第一部分 油茶

GB 11765—2003	油茶籽油	3
GB/T 26907—2011	油茶苗木质量分级	13
GB/T 28991—2012	油茶良种选育技术	21
LY/T 1328—2015	油茶栽培技术规程	29
LY/T 1730.1—2008	油茶 第1部分:优树选择和优良无性系选育技术规程	37
LY/T 1730.2—2008	油茶 第2部分:优良家系和优良杂交组合选育技术规程	47
LY/T 1730.3—2008	油茶 第3部分:育苗技术及苗木质量分级	57
LY/T 1935—2011	油茶低产林改造技术	65
LY/T 1936—2011	油茶采穗圃营建技术	75
LY/T 2033—2012	油茶籽	83
LY/T 2034—2012	油茶果采后处理技术规程	89
LY/T 2115—2013	油茶饼粕有机肥	97
LY/T 2116—2013	油茶林产量测定方法	103
LY/T 2117—2013	油茶无性系芽苗砧嫁接技术规程	113
LY/T 2204—2013	油茶高干嫁接技术规程	119
LY/T 2247—2014	油茶遗传资源调查编目技术规程	125
LY/T 2305—2014	油茶品种微卫星标记鉴别技术规程	151
LY/T 2314—2014	油茶容器育苗技术规程	179
LY/T 2329—2014	油茶嫁接技术规程	189
LY/T 2348—2014	油茶苗木产地检疫规程	195
LY/T 2447—2015	油茶播种育苗技术规程	205

第二部分 核桃

GB/T 20398—2006	核桃坚果质量等级	213
GB/T 22327—2008	核桃油	219
GB/T 24307—2009	山核桃产品质量等级	227
GB/T 26909—2011	植物新品种特异性、一致性、稳定性测试指南 核桃属	235
LY/T 1768—2008	山核桃产品质量要求	257
LY/T 1883—2010	核桃优良品种育苗技术规程	265
LY/T 1884—2010	核桃优良品种丰产栽培管理技术规程	271
LY/T 1909—2010	美国黑核桃栽培技术规程	279
LY/T 1922—2010	核桃仁	287
LY/T 1941—2011	美国山核桃栽培技术规程	293
LY/T 2131—2013	山核桃生产技术规程	305
LY/T 2315—2014	薄壳山核桃实生苗培育技术规程	319
LY/T 2344—2014	泡核桃栽培技术规程	327

LY/T 2433—2015 薄壳山核桃采穗圃营建技术规程 337

第三部分 油橄榄

GB 23347—2009 橄榄油、油橄榄果渣油 347

LY/T 1937—2011 油橄榄苗木质量等级 359

LY/T 2036—2012 油橄榄栽培技术规程 363

LY/T 2298—2014 油橄榄扦插育苗技术规程 379

第四部分 其他木本油料

GB/T 24305—2009 杜仲产品质量等级 387

LY/T 1561—2015 杜仲栽培技术规程 397

LY/T 1750—2008 巴旦木(扁桃)生产技术规程 409

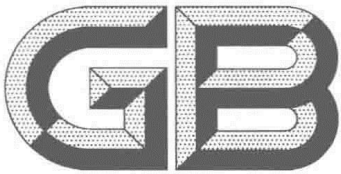
LY/T 1837—2009 光皮树培育技术规程 423

LY/T 1838—2009 光皮树果实制油技术规程 435

LY/T 1943—2011 文冠果栽培技术规程 447

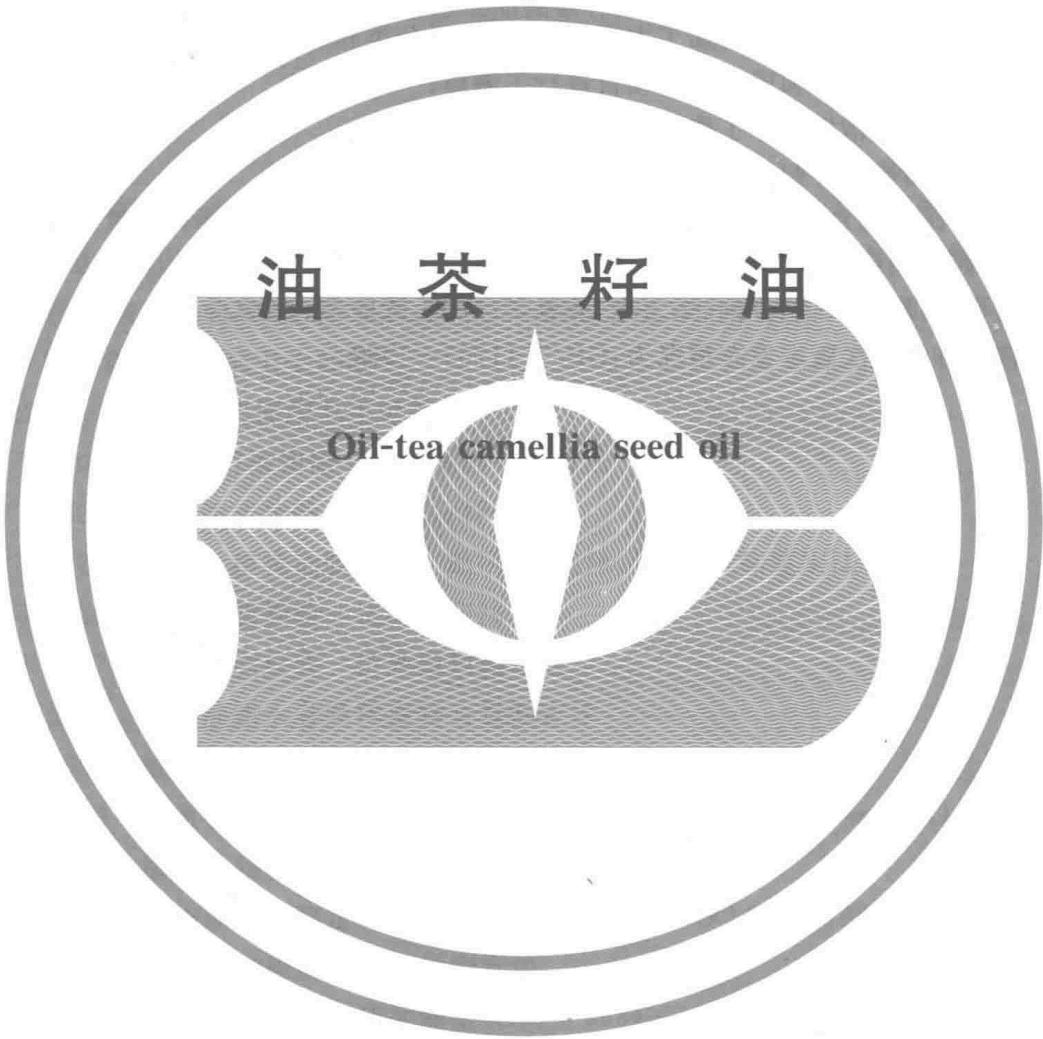
LY/T 2293—2014 光皮树育苗技术规程 457

第一部分 油茶



中华人民共和国国家标准

GB 11765—2003
代替 GB/T 11765—1989



2003-05-14 发布

2003-10-01 实施

中华人民共和国
国家质量监督检验检疫总局 发布

前 言

本标准 5.2 中的表 1、表 2、表 3 的部分指标、5.4 和第 7 章、第 8 章为强制性的,其余为推荐性的。
本标准是对 GB/T 11765—1989《油茶籽油》进行的修订。
本标准与 GB/T 11765—1989 的主要技术差异:
——本标准的结构、技术要素及表述规则按 GB/T 1.1—2000《标准化工作导则 第 1 部分:标准的结构和编写规则》进行修改;
——根据油茶籽油的原料及采用的加工方式,对其进行了分类和定等;
——对上述标准中特征指标和质量指标项目进行了调整;
——对质量指标中相关指标值作了修订。
本标准由国家粮食局提出并归口。
本标准起草单位:国家粮食局标准质量中心、国家粮食局西安油脂食品及饲料质量监督检验测试中心、国家粮食储备局西安油脂科学研究设计院。
本标准主要起草人:唐瑞明、龙伶俐、朱之光、薛雅琳、陈燕、武丽荣、魏冰。
本标准所代替标准的历次版本发布情况为:GB/T 11765—1989。

油茶籽油

1 范围

本标准规定了油茶籽油的术语和定义、分类、质量要求、检验方法及规则、标签、包装、贮存和运输等要求。

本标准适用于压榨成品油茶籽油、浸出成品油茶籽油和油茶籽原油。

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

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方应研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 2716 食用植物油卫生标准

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法

GB/T 5524 植物油脂检验 扦样、分样法

GB/T 5525—1985 植物油脂检验 透明度、色泽、气味、滋味鉴定法

GB/T 5526 植物油脂检验 比重测定法

GB/T 5527 植物油脂检验 折光指数测定法

GB/T 5528 植物油脂水分及挥发物含量测定法

GB/T 5529 植物油脂检验 杂质测定法

GB/T 5530 动植物油脂 酸价和酸度的测定(GB/T 5530—1998,eqv ISO 660:1983)

GB/T 5531 植物油脂检验 加热试验

GB/T 5532 植物油碘价测定(GB/T 5532—1995,neq ISO 3961:1989)

GB/T 5533 植物油脂检验 含皂量测定法

GB/T 5534 动植物油脂皂化值的测定(GB/T 5534—1995,idt ISO 3657:1988)

GB/T 5535.1 植物油脂检验 不皂化物测定 第1部分:乙醚提取法(第一方法)(GB/T 5535.1—1998,eqv ISO 3596-1:1988)

GB/T 5535.2 植物油脂检验 不皂化物测定 第2部分:己烷提取快速法(GB/T 5535.2—1998,eqv ISO 3596-2:1988)

GB/T 5538 油脂过氧化值测定

GB/T 5539 植物油脂检验 油脂定性试验

GB 7718 食品标签通用标准

GB/T 17374 食用植物油销售包装

GB/T 17376 动植物油脂 脂肪酸甲酯制备(GB/T 17376—1998,eqv ISO 5509:1978)

GB/T 17377 动植物油脂 脂肪酸甲酯的气相色谱分析(GB/T 17377—1998,eqv ISO 5508:1990)

GB/T 17756—1999 色拉油通用技术条件

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

压榨油茶籽油 pressing oil-tea camellia seed oil

油茶籽经直接压榨制取的油。

3.2

浸出油茶籽油 solvent extraction oil-tea camellia seed oil

油茶籽经浸出工艺制取的油。

3.3

油茶籽原油 crude oil-tea camellia seed oil

未经任何处理的不能直接供人类食用的油茶籽油。

3.4

成品油茶籽油 finished product of oil-tea camellia seed oil

经处理符合本标准成品油质量指标和卫生要求的直接供人类食用的油茶籽油。

3.5

折光指数 refractive index

光线从空气中射入油脂时，入射角与折射角的正弦之比。

3.6

相对密度 specific gravity

20℃植物油的质量与同体积 20℃蒸馏水的质量之比。

3.7

碘值 iodine value

在规定条件下与 100 g 油脂发生加成反应所需碘的克数。

3.8

皂化值 saponification value

皂化 1 g 油脂所需的氢氧化钾毫克数。

3.9

不皂化物 unsaponifiable matter

油脂中不与碱起作用、溶于醚、不溶于水的物质，包括甾醇、脂溶性维生素和色素等。

3.10

脂肪酸 fatty acid

脂肪族一元羧酸的总称，通式为 R—COOH。

3.11

色泽 colour

油脂本身带有的颜色。主要来自于油料中的油溶性色素。

3. 12

透明度 transparency

油脂可透过光线的程度。

3. 13

水分及挥发物 moisture and volatile matter

在一定温度条件下,油脂中所含的微量水分和挥发物。

3. 14

不溶性杂质 insoluble impurity

油脂中不溶于石油醚等有机溶剂的物质。

3. 15

酸值 acid value

中和 1 g 油脂中所含游离脂肪酸需要的氢氧化钾毫克数。

3. 16

过氧化值 peroxide value

1 kg 油脂中过氧化物的毫摩尔数。

3. 17

溶剂残留量 residual solvent content in oil

1 kg 油脂中残留的溶剂毫克数。

3. 18

加热试验 heating test

油样加热至 280℃ 时,观察有无析出物和油色变化情况。

3. 19

冷冻试验 refrigeration test

油样置于 0℃ 恒温条件下保持一定的时间,观察其澄清度。

3. 20

含皂量 saponified matter content

经过碱炼后的油脂中皂化物的含量(以油酸钠计)。

3. 21

烟点 smoking point

油样加热至开始连续发蓝烟时的温度。

4 分类

油茶籽油分为油茶籽原油和压榨油茶籽油、浸出成品油茶籽油三类。

5 质量要求

5.1 特征指标

折光指数(n^{40}):	1.460~1.464
相对密度(d_{20}^{20}):	0.912~0.922
碘值(I)(g/100 g):	83~89

皂化值(KOH)(mg/g):	193~196
不皂化物(g/kg):	≤15
主要脂肪酸组成(%):	
饱和酸	7~11
油酸	C _{18:1} 74~87
亚油酸	C _{18:2} 7~14

5.2 质量等级指标

5.2.1 油茶籽原油质量指标见表 1。

表 1 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/(%)	≤ 0.20
不溶性杂质/(%)	≤ 0.20
酸值(KOH)/(mg/g)	≤ 4.0
过氧化值/(mmol/kg)	≤ 7.5
溶剂残留量/(mg/kg)	≤ 100
注:黑体部分指标强制。	

5.2.2 压榨、浸出成品油茶籽油质量指标分别见表 2、表 3。

表 2 压榨成品油茶籽油质量指标

项 目	质量指标	
	一级	二级
色泽(罗维朋比色槽 25.4 mm)≤	黄 35 红 2.0	黄 35 红 3.0
气味、滋味	具有油茶籽油固有的气味和滋味,无异味	具有油茶籽油固有的气味和滋味,无异味
透明度	澄清、透明	澄清、透明
水分及挥发物/(%) ≤	0.10	0.15
不溶性杂质/(%) ≤	0.05	0.05
酸值(KOH)/(mg/g) ≤	1.0	2.5
过氧化值/(mmol/kg) ≤	6.0	7.5
溶剂残留量/(mg/kg)	不得检出	不得检出
加热试验(280℃)	无析出物, 罗维朋比色: 黄色值不变,红色值增加小于 0.4	微量析出物, 罗维朋比色: 黄色值不变,红色值增加小于 4.0,蓝色 值增加小于 0.5
注:黑体部分指标强制。		

表 3 浸出成品油茶籽油质量指标

项 目		质 量 指 标			
		一级	二级	三级	四级
色 泽	(罗维朋比色槽 25.4 mm)≤	—	—	黄 35 红 2.0	黄 35 红 5.0
	(罗维朋比色槽 133.4 mm)≤	黄 30 红 3.0	黄 35 红 4.0	—	—
气味、滋味		无气味、口感好	气味、口感良好	具有油茶籽油固有的 气味和滋味,无 异味	具有油茶籽油固有 的气味和滋味,无 异味
透明度		澄清、透明	澄清、透明	—	—
水分及挥发物/(%) ≤		0.05	0.05	0.10	0.20
不溶性杂质/(%) ≤		0.05	0.05	0.05	0.05
酸值(KOH)/(mg/g) ≤		0.20	0.30	1.0	3.0
过氧化值/(mmol/kg) ≤		5.0	5.0	6.0	6.0
加热试验(280℃)		—	—	无析出物, 罗维朋比色: 黄色值不变,红色 值增加小于 0.4	微量析出物, 罗维朋比色: 黄色值不变,红色 值增加小于 4.0, 蓝色值增加小于 0.5
含皂量/(%) ≤		—	—	0.03	0.03
烟点/℃ ≥		215	205	—	—
冷冻试验(0℃储藏 5.5 h)		澄清、透明	—	—	—
溶剂残留量/(mg/kg)		不得检出	不得检出	≤50	≤50
注 1:划有“—”者不做检测。压榨油和一、二级浸出油的溶剂残留量检出值小于 10 mg/kg 时,视为未检出。 注 2:黑体部分指标强制。					

5.3 卫生指标

按 GB 2716、GB 2760 和国家有关标准、规定执行。

5.4 其他

油茶籽油中不得掺有其他食用油和非食用油;不得添加任何香精和香料。

6 检验方法

6.1 透明度、气味、滋味检验

按 GB/T 5525—1985 中的第 1 章、第 3 章执行。

6.2 色泽检验

按 GB/T 5525—1985 中的第 2 章执行。

6.3 相对密度检验

按 GB/T 5526 执行。

6.4 折光指数检验

按 GB/T 5527 执行。

6.5 水分及挥发物检验

按 GB/T 5528 执行。

6.6 不溶性杂质检验

按 GB/T 5529 执行。

6.7 酸值检验

按 GB/T 5530 执行。

6.8 加热试验

按 GB/T 5531 执行。

6.9 碘值检验

按 GB/T 5532 执行。

6.10 含皂量检验

按 GB/T 5533 执行。

6.11 皂化值检验

按 GB/T 5534 执行。

6.12 不皂化物检验

按 GB/T 5535.1~5535.2 执行。

6.13 过氧化值检验

按 GB/T 5538 执行。

6.14 冷冻试验

按 GB/T 17756—1999 中附录 A 执行。

6.15 烟点检验

按 GB/T 17756—1999 中附录 B 执行。

6.16 溶剂残留量检验

按 GB/T 5009.37 执行。

6.17 油脂定性试验

按 GB/T 5539 执行。以油脂的定性试验和油茶籽油特征指标(5.1)作为综合参考判定依据。

6.18 脂肪酸组成检验

按 GB/T 17376~17377 执行。

6.19 卫生指标检验

按 GB/T 5009.37 执行。

7 检验规则

7.1 抽样

油茶籽油抽样方法按照 GB/T 5524 的要求执行。

7.2 出厂检验

7.2.1 应逐批检验,并出具检验报告。

7.2.2 按 5.2 的规定检验。

7.3 型式检验

7.3.1 当原料、设备、工艺有较大变化或质量监督部门提出要求时,均应进行型式检验。

7.3.2 按第 5 章的规定检验。

7.4 判定规则

7.4.1 产品未标注质量等级时,按不合格判定。

7.4.2 产品的各等级指标中有一项不合格时,即判定为不合格产品。