

# T/GBC

## 广西物品编码与标准化促进会团体标准

T/GBC 0004—2023

### 压榨油茶籽原油生产管理规范

Management Specification for *Camellia oleifera* Seed Crude Oil Processing Point

2023 - 09 - 05 发布

2023 - 09 - 05 实施



## 目 次

前言 .....	II
1 范围 .....	3
2 规范性引用文件 .....	3
3 术语和定义 .....	3
4 原辅料要求 .....	3
4.1 油茶籽 .....	3
4.2 加工用水 .....	3
4.3 其他辅助材料 .....	3
5 生产基本要求 .....	3
5.1 生产场所 .....	3
5.2 设施设备 .....	4
5.3 制油工艺 .....	4
5.4 产品质量要求 .....	4
5.5 可追溯信息 .....	4
5.6 检验 .....	4
6 包装 .....	4
附录 A（资料性） 茶油原油追溯信息 .....	5
表 A.1 原油追溯信息 .....	5

## 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。

本文件由天峨县市场监督管理局提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：广西壮族自治区产品质量检验研究院、天峨县市场监督管理局、广西天峨金桂元食品有限公司、广西益谱检测技术有限公司、广西大学、广西中洲生态农业投资有限公司、天峨县布柳泉食品有限公司山茶油分公司、广西南宁信雄科技服务有限公司。

本文件主要起草人：蒙泳、莫百春、罗志祥、温韬、黄海、滕永标、韦名胜、覃晓毅、韦名能、黄惠玲、朱明忠、陈华娟、牛德宝、邓庆、王士伟、李可、史君若、黄琳淞、沈哲文。

# 压榨油茶籽原油生产管理规范

## 1 范围

本文件规定了山茶油原油加工点管理的术语和定义、原辅料要求、生产基本要求、可追溯信息以及包装规定。

本文件适用于以压榨油茶籽原油生产加工。

## 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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 8955 食品安全国家标准 食用植物油及其制品生产卫生规范

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 11765 油茶籽油

GB/T 17374 食用植物油销售包装

GB/T 37917 油茶籽

## 3 术语和定义

GB/T 37917和GB/T 11765界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**压榨油茶籽原油** *press process*

通过油茶籽分选、烘干、脱壳（或不脱壳）、再经压榨生产的油。

## 4 原辅料要求

### 4.1 油茶籽

选用饱满、成熟度高、无病虫害、无霉变的油茶籽，质量符合GB/T 37917的规定。

### 4.2 加工用水

加工用水应符合GB 5749的规定。

### 4.3 其他辅助材料

符合相应的产品标准要求。

## 5 生产基本要求

### 5.1 生产场所

5.1.1 周围无有害气体、烟雾、化学或放射性物质、粉尘或气体扩散性等污染源。

5.1.2 面积应不小于 200 m<sup>2</sup>，交通方便、水、电等配套设施齐全。

5.1.3 整体布局合理，独立设置与生产相适应的分选-原料储存区、预处理区、压榨-过滤区、灌装-包装区、成品存放区、附属设备区及剩余物存放区，各功能区域划分明确，设置通畅、合理，并有适当的分离或分隔措施。有明显的功能标识。

## 5.2 设施设备

包括分选、烘干、粉碎、制饼、压榨、灌装等主要设备。所有管道、管件及用具、容器全部采用无安全风险的材料。可参照GB 8955、GB 1488中相关要求。

## 5.3 制油工艺

### 5.3.1 油茶籽储存

5.3.1.1 设置油茶籽储存专用库或区域。

5.3.1.2 入库前应对仓库进行消毒，保持清洁、干燥、通风，具备防潮、防虫、防鼠设施。

5.3.1.3 油茶籽常温储藏时间不宜超过3个月。

### 5.3.2 传统热榨

5.3.2.1 分选。采用除杂设备，去除油茶籽中的病虫害粒、霉变粒及茶壳、果皮、纤维绳、泥沙、石子等杂质。

5.3.2.2 烘干。采用烘干设备烘干，烘干后的油茶籽水分控制在6%以下。

5.3.2.3 粉碎。将烘干冷却后的油茶籽，采用粉碎机充分粉碎，一般要求粒度均匀。

5.3.2.4 蒸胚。将油茶籽粉料倒进蒸笼上蒸，使水分、温度及结构性能满足做饼和压榨要求。

5.3.2.5 制饼。采用压滤布等无污染物材料，将蒸熟的油茶籽粉料填入圆形铁圈饼模中，做成直径约37cm的油茶饼，厚薄均匀。或在桶式液压机中，将蒸料分层装入榨笼中，压匀、用铁片均匀分隔。

5.3.2.6 压榨。采用木榨或液压榨机将油茶饼的油脂挤压出来。过滤。采用过滤设备有效除去毛油中的杂质。

5.3.2.7 灌装。将原油装入容器中并密封。

### 5.3.3 螺旋压榨

5.3.3.1 分选。应符合5.3.2.2的要求。

5.3.3.2 烘干。采用烘干设备烘干，非直接烟火烘焙，烘干后的油茶籽水分控制在8%以下。

5.3.3.3 脱壳。采用脱壳机，将油茶籽脱壳，籽仁含壳率不高于20%。

5.3.3.4 压榨。采用螺旋压榨机将油茶籽中的油脂挤压出来。入榨温度不宜大于80℃，入榨水分5%~8%。

5.3.3.5 过滤。应符合5.3.2.8的要求。

5.3.3.6 灌装。应符合5.3.2.10的要求。

## 5.4 产品质量要求

质量应符合国标GB 11765 中油茶籽原油的质量要求。。

## 5.5 可追溯信息

### 5.5.1 油茶籽原料信息

供应方应提供油茶籽原料追溯信息，见附录A。

### 5.5.2 原油生产信息

5.5.2.1 记录生产过程中原料的信息，并与5.5.1的信息关联和对应。

5.5.2.2 记录茶油生产过程中有关追溯的各项数据，包括辅料和废弃物使用的记录。

## 5.6 检验

按照GB/T 11765和国家相关规定执行。

## 6 包装

应符合GB/T 17374 的要求。

附 录 A  
(资料性)  
茶油原油追溯信息

表A.1给出了原油追溯信息

表 A.1 原油追溯信息

记录时间：

记录人：

信息分类	追溯信息	
油茶籽原料来源信息	采摘年份	
	产地	
	干燥方式	
	入库时间	
	油茶籽质量感观评价	
	供应商及联系方式	
油茶籽原油生产信息	开始生产时间	
	生产完成时间	
	收购油茶籽数量 (kg)	
	生产工艺 (木榨、液压榨、螺旋压榨)	
	出油量 (kg)	
	茶饼重量 (kg)	
其他信息	(可选填)	