ICS 67.080.20
CCS X 26

团 体 标 准

T/CQAPPIA 10—2025

一江津彩 小榨菜籽油加工技术规范

2025-10-22 发布 2025-10-22 实施

重庆市农产品加工业协会 发布

全国团体标准信息平台

全国团体标准信息平台

全国团体标准信息平台

全国团体标准信息平台

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。

本文件由重庆市江津区农业农村委员会提出。

本文件由重庆市农产品加工行业协会归口。

本文件起草单位：重庆市江津区农业技术推广中心、重庆市江津区农产品质量安全中心、西南大学、重庆智青阳油脂有限公司、江津区跃泉农产品加工厂。

本文件主要起草人：王洋、雷云飞、童建川、李志琦、傅瑾、杜川、杨勇、尚诚、李四光、李艳、彭清、傅先友、罗博、陈秋宏、吴袁源、安胜明、赵海忠、蔡国学、钟耕、吕智彪、刁乾兴、李树祥、陈文春、李群英、叶季红、李承情、沈桂花、曾维超、陈莉莉、张显春、陈泠伶、张帅、刘亚群、陈铭、张万林。

全国团体标准信息平台

全国团体标准信息平台

全国团体标准信息平台

全国团体标准信息平台

一江津彩　小榨菜籽油加工技术规范

1　范围

本文件规定了小榨菜籽油加工技术规程的术语和定义、加工企业基本要求、原料、食品添加剂和食品相关产品要求、食品安全控制要求、工艺流程、加工技术要求、包装、储存和运输。

本文件适用于以“一江津彩 油菜籽”的油菜籽为原料，经清理、炒籽、压榨、精炼等工艺生产具有特色风味的小榨菜籽油生产加工。

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 2716 食品安全国家标准 植物油
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB/T 5491 粮食、油料检验扦样、分样法
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
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/T 11762 油菜籽
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 17374 食用植物油销售包装
GB/T 30354 食用植物油散装运输规范
T/CQAPPIA 09-2025 一江津彩 油菜籽

3　术语和定义

“一江津彩 油菜籽”标准界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

一江津彩　yi jiang jin cai

江津区农产品区域公用品牌。

3.2

一江津彩 小榨菜籽油　yi jiang jin cai small-pressed rapeseed oil

江津区行政区内“一江津彩”公用品牌授权的通过小榨工艺生产的菜籽油。

4　加工企业基本要求

4.1　厂址及厂区环境

应符合 GB14881和GB 8955中的相关规定。

4.2　厂房和车间

应符合 GB14881和GB 8955 中的相关规定。用于堆放、晾晒油菜籽、菜籽饼的地面不得铺设含有沥青等有害物质的材料。

4.3 设施与设备

应符合 GB 14881 和 GB 8955中的相关规定。

4.4 卫生管理

应符合GB 14881和GB 8955中的相关规定。

4.5 产品召回管理

应符合GB 14881中的相关规定。

4.6 培训

应符合GB 14881中的相关规定。

4.7 管理制度和人员

应符合GB 14881中的相关规定。

4.8 记录与文件管理

应符合GB 14881中的相关规定。

5 原料、食品添加剂和食品相关产品

5.1 一般要求

应符合GB 14881中的相关规定。

5.2 原料

每一批次原料油菜籽按GB/T 5491抽样，符合GB/T 11762和T/CQAPPIA 09-2025 一江津彩 油菜籽标准质量要求方可验收入库。

5.3 食品添加剂

应符合GB 2760中的相关规定。

5.4 加工助剂

应符合GB 2760中的相关规定。

5.5 加工用水

应符合GB 5749中的相关规定。

5.6 其他

应符合国家相关标准规定。

6 食品安全控制

6.1 产品污染风险控制、生物污染的控制、化学污染控制、物理污染控制

应符合GB 14881和GB 8955中的的相关规定。

6.2 接触材料的安全控制

直接接触油料和油品的材料，应符合GB 4806.1的规定。

7 加工技术要求

7.1 小榨菜籽油加工工艺流程

小榨菜籽油加工过程主要包括原料验收、清理、调质、炒籽、压榨、过滤和精炼等环节，工艺流程如图 1 所示。炒籽工序中，应通过严格控制炒籽条件以减少内源性污染物多环芳烃和聚合物等的生成。

图 1 加工工艺流程图

7.2 原料验收

应满足 T/CQAPPIA 09-2025 一江津彩 油菜籽的质量标准要求。

7.3 清理

油菜籽在加工前应进行彻底清理，清除杂质包括石子、土块、金属杂质等。可采用筛选、风选、磁选等方法，清理后油料杂质含量应不超过 0.5%。

7.4 调质

油菜籽水分含量应控制在 9%以内。

7.5 炒籽

炒籽温度应控制在120℃～150℃之间，时间控制在20～40分钟。

7.6 压榨

采用小型榨机进行压榨，油料入榨温度应控制在 120℃～130℃之间。

7.7 精炼

精炼过程包括除杂、水化脱胶、过滤等步骤。

毛油初清：合理设置过滤设备和工艺条件，原油经沉降池、沉降罐等沉降后，选择过滤设备处理，滤去其中的杂质。过滤后原油的不溶性杂质含量≤0.2%，水分及挥发物含量≤0.2%。

水化脱胶：采用与油温相同的食品级软水，添加量为 0.1%～0.3%油重，用泵送入冷却罐，以 10r/min～15 r/min 的速度搅拌，以不大于 5℃/h 的降温速率冷却至 5℃～10℃，静置 4h-24h。

过滤：开始应低速少量进油，待形成滤饼层后，且油中不溶性杂质含量低于 0.05%时，提高进油速率，整个过滤过程保持恒温。初始过滤的浑浊油返回并入待过滤油一起过滤。过滤所得成品油应符合 GB/T 1536 相关要求。

8 包装、储存和运输

8.1 包装

包装应符合 GB/T 17374 的相关规定，产品标签标识应符合 GB 7718 的相关规定。成品油应采用清洁、干燥、无异味的包装材料进行包装。包装材料应具有良好的密封性，防止油脂氧化和污染。

8.2 储存和运输

成品油应存放在阴凉、干燥的地方，避免高温和阳光直射。储存环境应保持通风，避免油脂受潮变质。包装成品菜籽油的运输与贮存应符合 GB/T 17374 的相关规定，散装成品菜籽油的贮存容器应符合 GB 4806.1 及食品安全的相关要求，运输应符合 GB/T 30354 的规定。

全国团体标准信息平台