

# 铜陵市郊区大通小磨麻油协会团体标准

T/TLMY 003—2020

---



## 铜陵小磨麻油生产工艺技术规程

2020-09-28 发布

2020-10-28 实施

---

铜陵市郊区大通小磨麻油协会 发布

## 前 言

本标准依据 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起草。

本标准由铜陵市郊区大通小磨麻油协会提出并归口，

本标准负责起草单位：铜陵大通小磨麻油有限公司。

本标准主要起草人：徐发良、包小林、徐思远、章卫秀、徐振红、王晓山。



全国团体标准信息平台

# 铜陵小磨麻油生产工艺技术规程



## 1 范围

本标准规定了铜陵小磨麻油中原料、工艺、检验要求。

本标准适用于以铜陵大通黑芝麻为主要原料，通过传统的石磨工艺，经原料除杂漂洗、炒籽、扬烟冷却、收料除杂、磨浆、对浆搅油、自动除水分、原油沉淀、过滤成品油、过滤灌装、包装等工序生产的小磨麻油（或石磨麻油）的工艺技术。

## 2 引用标准

GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 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 11761	芝麻
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
LS/T 3249	中国好粮油 食用植物油
	《定量包装商品计量监督管理办法》 国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号

## 3 术语与定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1 大通小磨麻油

秉承传统手工工艺，以大通黑芝麻为主要原料，通过传统的石磨工艺，经漂洗浸泡、炒籽、扬烟冷却、除杂、磨浆、对浆搅油、自动除水分、原油沉淀、过滤成品油、过滤灌装、包装等工序生产的小磨麻油（或石磨麻油或称小磨香油或石磨香油）。

## 4 原料要求

### 4.1 黑芝麻

黑芝麻是生产小磨麻油的主要原料。黑芝麻应符合GB/T 11761 芝麻的规定。

### 4.2 水

水加工用水应符合GB 5749规定。

### 4.4 辅料

其它辅料应符合相应的安全标准和/或有关规定。

### 4.5 基本要求

生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和准则应符合《食品安全法》第四章以及GB 8955的规定，不得添加非食品物质原料；使用的食品原料应符合安全标准和/或有关的规定。

## 5 原料除杂漂洗浸泡

选成熟饱满、干湿适中的新黑芝麻，先用簸箕清除各种杂质，也可用清水漂洗除去漂浮的杂质和沉底的泥沙，然后浸泡起来，使其均匀吃水浸透。

## 6 炒籽

炒芝麻时，先用猛火加热，当快熟时，渐减火势。

## 7 扬烟冷却

加快搅动，促进烟和水气的放出，芝麻呈黄褐色时，迅速取出，摊开降温。

## 8 收料除杂

待芝麻冷却后，并簸去炒焦的碎末渣滓。

## 9 磨浆

将炒酥拣净的芝麻趁热放在石磨上细磨。当把芝麻碾磨至稠糊料浆时检查细度，用拇指、食指捻开料浆，不留残渣，越细越好。然后把料浆搅在盆子里，用开水冲浆，搅拌。

## 10 对浆搅油

经过磨料操作，加入开水搅拌，把料浆中的油代替出来。必须用 90 度以上的开水，加水量一般是水、浆比例 1.2: 1，再根据实际浓度适当调整，分次加入水，并逐次减少加水量，每次加水后均要搅拌。油浆底部渐呈蜂窝状，大部分油即浮出。最后酌量加水定浆，搅速放慢，80 分钟后将油撇出。

按照比例进行调配使浆和水成正比，统一比例每 50 公斤浆兑 60 公斤开水，每锅 100 公斤浆应兑入 120 公斤开水，浆和水兑好后，开启自动晃油机，在搅油 80-90 分钟后停止搅油，开始进行第一次大量起油，结束后继续开动晃油机进行第二次晃油程序，在 2 个小时内结束。

## 11 自动除水分

料浆加水搅拌后，大部分油从油浆中分离出来，可用面杖或葫芦类物体在油渣浆中上下震荡，促进渣浆中的小油滴结团浮出。连续震动撇油三次。震动分油时应保持温度在八九十度，以减少油的粘度。撇出的香油，若不带浆渣就自然沉淀，即为清香透明的小磨麻油。。

## 12 原油沉淀

油自动除水器完成出水后通过管道输送到原油罐；夏天温度控制在 25℃ 沉淀 10-15 天，冬天温度控制在 25℃ 左右沉淀 20-25 天。

## 13 过滤成品油

经过管道第一次过滤器输向成品油罐；由成品油罐通过管道输向不锈钢压力罐，再经过第二次过滤器通过管道输向灌装车间。

## 14 灌装、包装

再经过采用天然植物纤维过滤网，从成品油罐中向定量包装容器中灌装，包装，入库。

## 15 包装

根据包装规格进行灌装，标签标识应符合 GB 7718 、GB 28050 的规定。

