

崇州市农民专业合作经济组织联合会
《菜籽油加工技术规程》（征求意见稿）
编制说明

标准编制组

2023 年 3 月

一、工作简况

（一）任务来源

菜籽油又叫香菜油，是以十字花科植物芸苔（即油菜）的种子榨制所得的透明或半透明状的液体。菜籽油色泽金黄或棕黄，有一定的刺激气味，民间叫作“青气味”，是我国主要食用油之一，主产于长江流域及西南、西北等地，产量居世界首位。人体对菜籽油的吸收率很高，可达 99%。因此它所含的亚油酸等不饱和脂肪酸和维生素 E 等营养成分能很好地被机体吸收，具有一定的软化血管、延缓衰老的功效。近年来，我国油菜种植面积基本上稳定在 1 亿亩左右，总产量约 1400 万吨，占油料作物的半壁江山。为扩大油菜生产，提高国产食用油原料供给，农业农村部印发的《“十四五”全国种植业发展规划》明确提出，到 2025 年，全国油菜播种面积达到 1.2 亿亩左右，产量达到 1800 万吨左右。

崇州地处成都平原西部，天府之国的腹心，常住人口 75 万，幅员面积 1089 平方公里，全市辖 6 个街道、9 个镇，94 个行政村，78 个社区，呈“四山一水五分田”格局，素有“天府粮仓”之美誉。崇州建成万亩油菜花基地，崇州优质粮油产业园是成都市国家现代农业示范区核心区、国家粮食生产功能区。园区坚持“生产+加工+科技”融合发展，按照“两区四核三地”的格局，规划建设 10 万亩粮食高产稳产高效综合示范区、10 万亩菜粮高标准农田示范区，打造隆兴镇、桤泉镇、

王场镇、锦江乡稻田综合种养核心示范乡镇。

为了充分发挥我市菜籽油资源禀赋优势，促进全市粮油产业发展，崇州市农业农村局作为行业主管部门，崇州市农民专业合作社经济组织联合会作为地方行业协会，联合牵头开展《菜籽油加工技术规程》团体标准的研制工作，通过全面规范菜籽油加工流程，达到效率更高、产品更优、效益更好的目的。

（二）编制和协作单位

本标准编制工作由崇州市农业农村局和崇州市农民专业合作社经济组织联合会共同主导，由四川万豪企业管理咨询有限公司共同协作。

（三）主要工作过程

1.成立标准起草小组（2023 年 1 月）

成立由菜籽油加工生产技术人员、标准化专家和生产主体等构成的标准编制组，统一协调推进本标准制定过程中的各项事宜。

2.前期调研（2023 年 2 月-2023 年 3 月）

标准起草小组多次开展实地走访调研工作，有针对性地对崇州市区域范围内菜籽油生产、加工等情况进行调研，并通过与菜籽油生产加工专家交流、网络查询等途径，全面收集与掌握菜籽油生产加工技术相关资料及数据。在全面调研与系统分析的基础上，提出并编写《菜籽油加工技术规程》

团体标准的立项申请。

3.标准立项、起草、征求意见（2023 年 3-4 月）

2023 年 3-4 月，崇州市农民专业合作经济组织联合会印发了关于《菜籽油加工技术规程》团体标准的立项公告（崇农合联字〔2023〕1 号）。随后，标准编制小组结合前期调研并参考相关标准文件以及科研文献资料等，起草制定《菜籽油加工技术规程》（草案），并在标准起草小组内部对草案内容、结构，尤其是加工流程，进行初步审查和反复论证最终形成标准征求意见稿。随后，崇州市农民专业合作经济组织联合会将《菜籽油加工技术规程》（征求意见稿）发给崇州市农业农村局等负责菜籽油生产管理相关部门、当地粮油企业，征求专业人士意见。在此基础上，标准起草小组根据收集到的意见反馈，对反馈意见进行进一步论证，进而对《菜籽油加工技术规程》（征求意见稿）进行完善，进而形成《菜籽油加工技术规程》（送审稿）。

二、标准编制原则

1.严格按照 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；

2.本文件起草前对崇州当地菜籽油实际生产和加工现状做了充分调研和资料分析，做到符合国家有关法律法规、强制性标准及相关产业政策要求；

3.本文件遵循先进性、经济型、实用性，将菜籽油生产

加工客观需求与生产方式相结合，确保本文件在生产中切实可行。

三、标准的主要内容

（一）本标准范围

本文件规定了菜籽油的原辅料要求、一般要求、工艺要求、质量要求、标志、包装、贮存与运输要求。本文件适用于崇州市可食用菜籽油的生产加工。

（二）确定标准的主要依据

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 1536 菜籽油

GB 2761 食用植物油卫生标准

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/T 8873 粮油名词术语 油脂工业

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 14881-2013 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 19641 食品安全国家标准 食用植物油料

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通

则

（三）关于术语和定义

GB/T 1536、GB/T 11762、GB/T 8873 界定的以及菜籽油、压榨毛油、油菜籽饼、油渣分离的术语和定义适用于本文件。

（四）关于原辅料要求

对油菜籽和水的要求进行了规定。其中：生产菜籽油的原料应选取新鲜、籽粒饱满、无病虫害、无霉变的油菜籽，其质量要求符合 GB 19641 的规定。不应选用浸、拌过农药等有害物质的油菜籽，每一批次原料均应进行抽样检查，合格后才能加工收购；水应符合 GB 5749 的规定。

（五）关于一般要求

对选址及厂区要求、车间要求、设施与设备要求等进行了规定。其中：选址及厂区要求环节，对厂区环境及选址进行了规范，厂区选址及环境应符合 GB 8955 和 GB 14881 的规定。

车间要求环节，对车间布局进行了规范，车间布局应根据生产流程和卫生要求，按照产品的加工工艺流程从原料→半成品→成品的顺序进行布局，应符合 GB 8955 的规定。

设施与设备要求环节，对设备设施进行了规范，应符合 GB 14481-2013 第 5 章的相关规定。车间内应设置工器具清洗、消毒间，配置供工器具清洗、消毒用的清洗槽、消毒槽和漂洗槽。物料直接接触的设备、管道等应选用符合食品安

全要求的材质，如食品级不锈钢、碳钢等，避免塑化剂、重金属等有害物质的污染。

（六）关于工艺要求

对制油工艺和精炼工艺进行了规范。其中制油工艺环节，对全籽压榨法和脱皮压榨法的全加工过程进行了规范，全籽压榨法应包括清理、磁选、炒籽、压榨、油渣分离等环节；脱皮压榨法包括清理、破碎、仁皮分离、炒籽、压榨、油渣分离等环节。

精炼工艺环节，对低温无水脱胶工艺和低温水化脱胶工艺进行了规范，低温无水脱胶工艺应包括澄清、冷却、过滤等环节，低温水化脱胶工艺应包括过滤、冷却、水化、沉降等环节。

（七）关于质量要求

对精炼油的质量进行了规定，其中精炼油应符合 GB 1536 和 GB 2716 规定。

（八）关于标志、包装、贮存与运输

对标志、包装、运输及贮存等环节进行了规范。其中，标志环节，预包装标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 规定，且应标明压榨工艺和产品原料产地，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

包装环节，应符合 GB/T 17374 及国家的有关规定要求。

贮存与运输环节，包装的成品油应贮存于卫生、干燥、

避光、低温的场所，不得与有毒、有害、有异味的物品一同存放。运输设施应清洁卫生，符合食品安全与卫生相关要求。运输中注意安全，防治日晒、雨淋、渗漏、污染和标签脱落。定期或每次输油作业结束后应清理储油罐和输油管道。

四、采用国际标准或国外先进标准程度等有关情况

本标准未采用相关的国际、国外标准。

五、与现行法律、法规、国家相关标准和产业政策等协调情况

本标准结合崇州本地菜籽油生产加工实际而制定的团体标准，基本要求是关于遵守相关法律法规的承诺；该规范执行过程中不得违背相关规定。制定《菜籽油加工技术规程》目的在于规范菜籽油原辅料要求、一般要求、工艺要求、质量要求、标志、包装、贮存与运输等环节，提高菜籽油标准化生产加工水平与产品标准化水平，加速菜籽油标准化生产加工技术的推广应用，从源头端保障崇州菜籽油产品质量安全与品质，符合国家相关法律法规的根本宗旨。

本文件与现行有关法律法规无矛盾。

六、重大分歧意见的处理经过和依据

无。

七、本标准性质建议

建议制定为团体标准。

八、贯彻标准的要求和措施建议

（一）标准发布后，将组织制作相关手册、操作指南等标准材料发放给各类生产主体，加强生产者对标准的认识；组织开展培训、一对一标准指导等形式，使经营主体理解标准、执行标准，不断提升广大生产者对标准应用的积极性。

（二）标准一经发布实施，应当立即责令相关生产主体必须遵守标准，应用标准；定期开展监督检查，主要掌握各主体应用标准、遵守标准相关情况，对于其中执行不认真的限期责令整改，使标准真正落到实处。

（三）对标准推广落地实施全过程实行严格的标准化管理，总结标准化建设过程中的经验；定期对标准执行过程中出现的问题进行讨论、分析，依据当地发展情况，因地制宜，按照国家、地区和行业规定及时修订标准中的相关内容，确保标准能够与企业生产紧密贴合，助力崇州菜籽油产业健康可持续发展。

九、废止现行有关地方标准的建议

本标准为首次发布的标准。

十、其他应当予以说明的事项

无。