

T/GBC

广西物品编码与标准化促进会团体标准

T/GBC XXXX—2023

山茶油超临界萃取生产技术规程

Technical specification for supercritical extraction production of
camellia oil

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2023 - XX - XX 发布

2023 - XX - XX 实施

广西物品编码与标准化促进会 发布

目次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 生产加工过程卫生要求 1

5 设备要求 1

6 原辅料要求 1

 6.1 油茶籽 1

 6.2 加工用水 1

 6.3 食品添加剂 1

7 加工工艺 1

 7.1 工艺流程 1

 7.2 工艺要求 1

8 贮存 2

9 运输 2

10 销售 2

11 保质期 2

12 追溯 2

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：天峨县市场监督管理局、广西壮族自治区产品质量检验研究院、广西天峨金桂元食品有限公司、广西正鑫实业集团有限责任公司。

本文件主要起草人：

山茶油超临界萃取生产技术规范

1 范围

本文件规定了山茶油超临界萃取生产过程卫生要求、设备要求、原辅料要求、加工工艺和贮存。本文件适用于山茶油超临界二氧化碳低温萃取生产工艺。

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/T 191 包装储运图示标志

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 8955—2016 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 17374 食用植物油销售包装

T/GXYC 001—2022 广西优质山茶油

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881及有关规定。

5 设备要求

具有脱壳设备、粉碎设备、超临界萃取设备等功能，应符合GB 14881的规定。

6 原辅料要求

6.1 油茶籽

应符合LY/T 2033的规定。

6.2 加工用水

应符合GB 5749的规定。

6.3 食品添加剂

食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

7 加工工艺

7.1 工艺流程

剥壳筛选→粉碎→超临界萃取→分子精馏→罐装→包装

7.2 工艺要求

7.2.1 剥壳筛选

剥壳后的茶籽经分级振动圆筛将茶籽核筛选出来，去除原料里面的石头等杂质，剥离的茶壳经自身重力沉降至收集桶，将茶籽原料通过剥壳机将壳与核分离，会产生少量粉尘。

7.2.2 粉碎

茶籽经过粉碎机粉碎成粉末，粉碎机封闭工作，茶籽含油率一般在30%以上，茶粉经专用密闭收集管收集。

7.2.3 超临界萃取

将粉碎的茶籽核放进萃取剂中采用超临界 CO₂ 萃取方法萃取茶油。

7.2.4 分子精馏

分子精馏是一种在高真空下操作的蒸馏方法，这时蒸气分子的平均自由程大于蒸发表面与冷凝表面之间的距离，从而可利用料液中各组分蒸发速率的差异，对液体混合物进行分离。在负压条件下、100℃~140℃之间利用液-液分离技术，将粗油脂进一步提纯，此过程为物理分离过程，会有少量不合格油脂析出。

7.2.5 罐装

萃取出的茶油存储于存储罐中，等待罐装包装后销售。

7.2.6 包装

7.2.6.1 应符合 GB/T 17374 的规定。

7.2.6.2 净含量应符合国家有关规定，检验按照 JJF 1070 的要求执行。

8 贮存

产品应储存在阴凉、干燥、避光、卫生、无虫害、无鼠害的地方，不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品一同存放。如果产品有效期限依赖于某些特殊条件，应在标签上注明。

9 运输

运输中应注意安全，不应被日晒、雨淋、渗漏、污染和标签脱落。散装运输应使用清洁、卫生、无污染的专用罐车。不应使用装运过有毒、有害物质的车辆。装卸时应轻搬轻放，不应造成包装破损。

10 销售

预包装的山茶油在零售终端不应脱离原包装散装销售。

11 保质期

根据自身产品质量状况确定保质期。

12 追溯

山茶油的追溯信息参见T/GXYC 001—2022 《广西优质山茶油》附录A。