

ICS 点击此处添加 ICS 号

CCS 点击此处添加 CCS 号

T/GBC

广西物品编码与标准化促进会团体标准

T/GBC XXXX—2023

山茶油初加工点管理规范

点击此处添加标准名称的英文译名

草案版次选择

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

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 原辅料要求 1

 4.1 油茶籽 1

 4.2 加工用水 1

 4.3 其他辅助材料 1

5 生产基本要求 2

 5.1 生产场所 2

 5.2 设施设备 2

 5.3 制油工艺 2

 5.4 产品质量要求 3

 5.5 可追溯信息 3

 5.6 检验 3

6 包装、储存和运输 3

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：

山茶油初加工点管理规范

1 范围

本文件界定了茶油小作坊生产的术语和定义，规定了茶油小作坊生产的原辅料要求、生产基本要求、可追溯信息、检验以及包装、储存和运输等。

本文件适用于以油茶籽为原料进行茶油生产加工的茶油小作坊及传统原香茶油的生产。

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/T 11765 油茶籽油

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 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

茶油小作坊 oil-tea camellia workshop

从业人员较少、年生产加工规模较小、生产条件和工艺技术简单，在固定生产场所，按照茶油传统工艺技术，从事茶油生产加工的个体工商户。

3.2

传统原香茶油 traditional original fragrance oil-tea camellia seed oil

在茶油生产过程中，通过机械压力挤压油茶籽制油，保留茶油的原香原味，质量符合GB/T 11765食用标准的茶油。

3.3

传统热榨工艺 traditional hot pressing process

在茶油制取过程中，通过茶籽分选、烘干、粉碎、蒸胚、制饼、再经过木榨、液压方式的制油工艺。

3.4

螺旋压榨工艺 screw press process

在茶油制取过程中，通过茶籽分选、烘干、脱壳、再经螺旋榨机连续压榨的制油工艺。

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 200m²，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。整体布局参考图见附录 A。（缺失）

5.2 设施设备

- 5.2.1 包括分选、烘干、粉碎、制饼、压榨、过滤及灌装等主要设备及锅炉等附属设备。设备选型参考见附录 B。（缺失）
- 5.2.2 供水和排水设施应符合 GB 14881 的规定。
- 5.2.3 所有管道、管件及用具、容器全部采用无安全风险的材料。

5.3 制油工艺

5.3.1 油茶籽储存

- 5.3.1.1 储存库面积应不小于 40m²，为专用面积。
- 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 工艺流程如图 1。（重新插入图片）

图 1 传统热榨工艺流程图

- 5.3.2.2 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。
- 5.3.2.3 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 6%以下。
- 5.3.2.4 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。
- 5.3.2.5 蒸胚。将 5-6kg 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。
- 5.3.2.6 制饼。采用压滤布等无污染材料，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。
- 5.3.2.7 压榨。采用木榨或液压榨机将油茶饼的油脂挤压出来，具体操作技术参数可参考附录 C。（缺失）
- 5.3.2.8 过滤。采用过滤设备有效除去毛油中的杂质。
- 5.3.2.9 检测。对过滤后的油进行自检或委托检验，质量符合 GB/T11765 食用标准。
- 5.3.2.10 灌装。将成品油装入容器中并密封。

5.3.3 螺旋压榨

- 5.3.3.1 工艺流程图如图 2。（重新插入图片）

图 2 螺旋压榨工艺流程图

- 5.3.3.2 分选。应符合 5.3.2.2 的要求。
- 5.3.3.3 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。
- 5.3.3.4 脱壳。采用脱壳机，将油茶籽脱壳，籽仁含壳率不高于 20%。

5.3.3.5 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%。出饼厚度 1~5mm。

5.3.3.6 过滤。应符合 5.3.2.8 的要求。

5.3.3.7 检测。应符合 5.3.2.9 的要求。

5.3.3.8 灌装。应符合 5.3.2.10 的要求。

5.4 产品质量要求

质量符合GB/T11765食用标准。

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 D。

5.5.2 茶油生产信息

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、储存和运输

应符合GB/T 11765的要求。