T/GBC

广西物品编码与标准化促进会团体标准

T/GBC XXXX—XXXX

山茶油膜过滤生产操作规范

Operating specification for membrane filtration 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

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。

本文件由广西壮族自治区产品质量检验研究院提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：广西壮族自治区产品质量检验研究院、广西大学、广西中洲生态农业投资有限公司、广西益谱检测技术有限公司、广西南宁信雄科技服务有限公司。

本文件主要起草人：

山茶油膜过滤生产操作规范

1 范围

本文件规定了山茶油膜过滤生产过程相关的术语和定义、原辅料要求、加工场所及设备、工艺要求、质量及营养要求、包装和贮存等要求。

本文件适用于山茶油膜过滤生产工艺。

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 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并(a)芘的测定
- GB 5009.82 食品安全国家标准 食品中维生素A、D、E的测定
- GB 5009.168 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB 5009.236 食品安全国家标准 动植物油脂水分及挥发物的测定
- GB/T 5524 动植物油脂 扦样
- GB/T 5525 植物油脂 透明度、气味、滋味鉴定法
- GB/T 5526 植物油脂检验 比重测定法
- 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 8955-2016 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 11765 油茶籽油
- GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15688 动植物油脂 不溶性杂质含量的测定
- GB/T 17374 食用植物油销售包装
- GB/T 25223 动植物油脂甾醇组成和甾醇总量的测定气相色谱法
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- LS/T 6120 粮油检验植物油中角鲨烯的测定气相色谱法
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- DB43/T 724 油茶籽的采收和质量分级

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

山茶原油 *camellia crude oil*

以油茶籽为原料，通过分选、烘干、脱壳（或不脱壳）、再经低温物理压榨生产的油。

3.2

膜过滤法山茶油 *camellia oil obtained by membrane filtration method*

以山茶原油为原料，经过陶瓷膜过滤生产操作，所得产品符合本文件设定的质量及营养指标的山茶油产品。

4 原辅料要求

4.1 油茶籽

油茶籽油生产原料的质量应满足或优于DB43/T 724中油用油茶籽质量 I 级标准。

4.2 加工用水

应符合GB 5749的规定。

5 加工场所要求

应符合GB 8955和GB 14881的规定。

6 工艺流程

油茶籽前处理（分选、烘干、脱壳）→低温压榨→陶瓷膜过滤→成品油。

7 技术要求

7.1 油茶籽前处理

通过机械设备对山茶籽依次进行分选、烘干、脱壳，干燥至山茶籽的含水率为10~12%。

7.2 陶瓷膜过滤

采用陶瓷膜过滤山茶油，膜孔径为0.005 μm ~2 μm ，压力为0.01 mpa~0.8 mpa，流速为0.6 L/min~6.5 L/min。

8 质量要求

8.1 经陶瓷膜过滤的山茶油质量及营养指标应符合表 1 规定。

8.2 除表 1 标示指标外，其他食品安全指标应符合 GB 2716 及相关食品安全国家标准的规定。

表1 经陶瓷膜过滤的山茶油的质量及营养指标

项目	质量指标
色泽	淡黄色至橙黄色
透明度（20℃）	清澈
气味、滋味	具有油茶籽油固有的气味和滋味，无异味
水分及挥发物含量	$\leq 0.10\%$
不溶性杂质含量	$\leq 0.05\%$
酸价（以KOH计）	$\leq 1.80 \text{ mg/g}$
过氧化值	$\leq 0.20 \text{ g/100 g}$

表1 经陶瓷膜过滤的山茶油的质量及营养指标（续）

项目	质量指标
维生素E	≥ 150 mg/kg, α -生育酚当量
角鲨烯	≥ 100 mg/kg
甾醇	≥ 500 mg/kg

9 食品安全要求

9.1 经陶瓷膜过滤的山茶油食品安全指标应符合表2的规定。

9.2 除表2标示指标外，其他食品安全指标应符合GB 2716及相关食品安全国家标准的规定。

表2 经陶瓷膜过滤的山茶油的食品安全指标

项目	指标
苯并[a]芘	≤ 5 $\mu\text{g}/\text{kg}$
黄曲霉毒素 B1	≤ 8 $\mu\text{g}/\text{kg}$

10 包装

应符合GB/T 191、GB 28050和GB/T 17374的相关规定。

11 贮存

经陶瓷膜过滤的山茶油应贮存在卫生、阴凉、干燥及避光处，不得与有害、有毒物品一同存放，避开与有异常气味的物品共同存放。如果产品的有效期依赖于某些特殊条件，应在标签上注明。