

ICS 65.

CCS B

团 体 标 准

T/TSSP 032—2023

夹壳核桃油加工技术规程

2023-12-08 发布

2023-12-15 实施

贵州省特色食品产业促进会 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 加工场所要求 2

5 技术要求 2

前 言

本文件依据 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规定起草。

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。

本文件由贵州大学、贵州省核桃研究所、贵州省熊忠英食用植物油生产有限公司提出。

本文件由贵州省特色食品产业促进会归口。

本文件起草单位：贵州省核桃研究所、贵州大学、贵州省熊忠英食用植物油生产有限公司、贵州阳光食品有限公司。

本文件主要起草人：胡伯凯、秦礼康、耿阳阳、刘亚娜、王纪辉、张时馨、谭化美、邓贵忠、杨光、曾亚军。

夹壳核桃油加工技术规程

1 范围

本文件规定了夹壳核桃油加工的术语和定义、加工场所要求、技术要求。

本文件适用于夹壳核桃油的生产加工。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的；凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件；凡是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 5749 生活饮用水卫生标准

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 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 19641 食品安全国家标准 食用植物油料

GB/T 22327 核桃油

GB/T 26433 粮油加工环境要求

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 夹壳核桃

指核桃内褶壁、横隔膜均为骨质，取仁困难的核桃。

3.2 夹壳核桃油

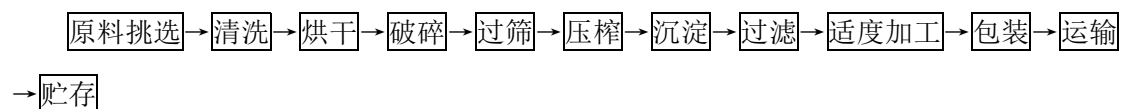
以夹壳核桃为原料采用压榨方式制成的核桃油。

4 加工场所要求

应符合 GB 8955 和 GB 14881 的规定。

5 技术要求

5.1 工艺流程图



5.2 原料挑选

选用符合 GB 19641 标准的夹壳核桃作为原料。

5.3 清洗

用符合 GB 5749 标准的清水浸泡，清除表面杂质，再通过清洗机清洗干净。

5.4 烘干

将清洗好的原料转入干燥设备中，干燥至核桃仁的水分含量为 8~10%。

5.5 破碎

将干燥的原料用破碎机进行破碎处理。

5.6 过筛

采用 4~10 目振荡式网筛进行分离。

5.7 压榨

将分离得到的核桃粉粒原料用布包裹，常温下用压榨机进行压榨取油。

5.8 沉淀

通过自然沉降的方式去除压榨毛油中的杂质。

5.9 过滤

采用过滤机对沉淀后的核桃油进行过滤。

5.10 适度加工

对核桃油进行适度加工，根据原油质量和相关产品质量要求选择或调整精炼工艺，使产品符合 GB/T 22327 的规定。

5.11 标识及包装

定型包装产品标识应符合 GB 7718 的规定，营养标签应符合 GB 28050 的规定。产品包装材料应符合 GB/T 17374 的规定，灌装环境应符合 GB 26433、GB 8955 的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.12 运输

产品运输工具应清洁、卫生、干燥、无异味、无污染；装卸时轻放轻卸，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

5.13 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、防潮、无异味的库房中，不得与有毒、有害、有异味物品混贮。如果产品的有效期依赖于某些特殊条件，应在标签上注明。

5.14 保质期

在符合本标准规定的贮存及运输条件下，未开封的核桃油保质期应不少于 18 个月。
