

ICS 65.

CCS B

团 体 标 准

T/TSSP 046—2023

油茶鲜籽制油加工技术规程

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
3.1 油茶鲜籽	1
4 技术要求	1
4.1 工艺流程	1
4.2 机械脱果壳	2
4.3 水洗	2
4.4 粗破碎	2
4.5 一次烘干	2
4.6 风选除杂	2
4.7 二次烘干	2
4.8 压榨制油	3
4.9 粗滤	3
4.10 冷提	3
4.11 精滤	3
4.12 生产加工卫生要求	3
5 标签、包装、运输、贮存及保质期	3
5.1 标签	3
5.2 包装	3
5.3 运输	3
5.4 贮存	3
5.5 保质期	3

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》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。

本文件由贵州大学、贵州大亨油茶科技有限公司提出。

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：贵州大学、贵州大亨油茶科技有限公司、贵州恒生源农业开发有限公司、贵州布依丽吉油茶实业有限公司。

本文件主要起草人：朱 勇、秦礼康、陈劲松、田湘祁、胡志焕、郝占营、缪明锋、李云、徐兵。

油茶鲜籽制油加工技术规程

1 范围

本文件规定了油茶鲜籽制油加工技术规程的术语和定义、技术要求、标签、包装、运输、贮存及保质期。

本文件适用于油茶鲜籽油的生产。

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；不注明日期的引用文件，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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 油茶鲜籽

油茶果采收后直接脱壳制取的油茶籽。

4 技术要求

4.1 工艺流程

油茶果采收后在 3~5 小时完成预处理、压榨制油、净化等工序，工艺流程如图 1。

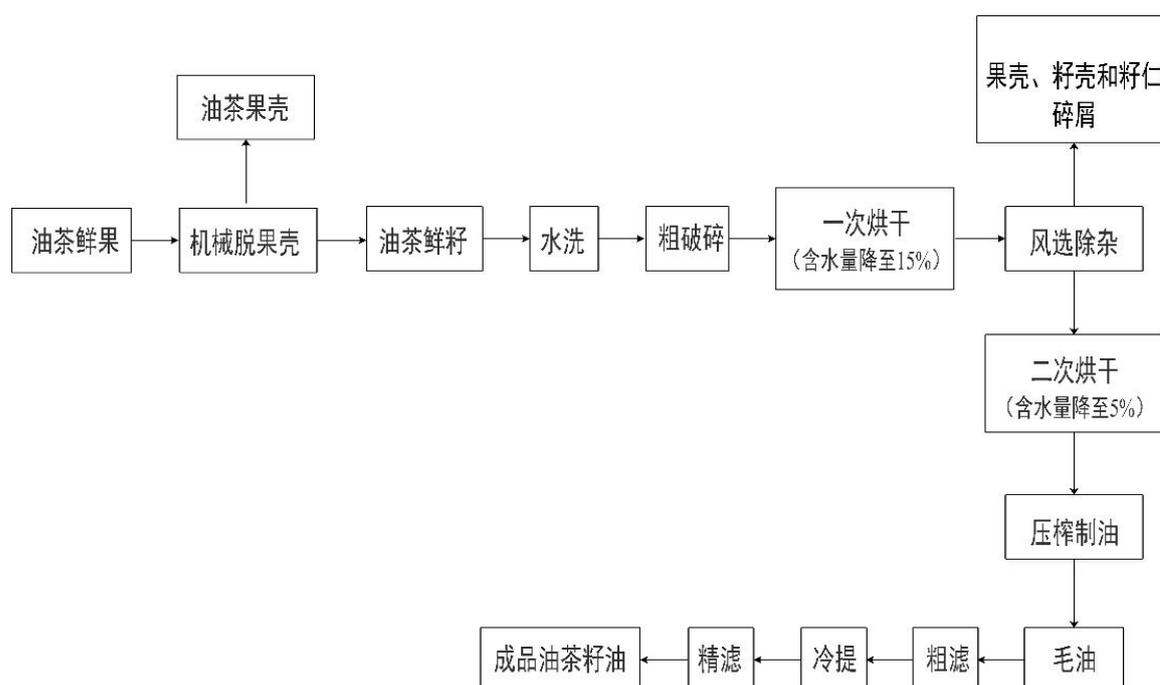


图 1 油茶鲜籽压榨制油工艺流程

4.2 机械脱果壳

采用剥壳装置脱去油茶果外壳，并通过多级筛选分离油茶籽和果壳，使壳中含籽率小于1%。

4.3 水洗

采用自来水喷淋方式清洗油茶籽1~2次。

4.4 粗破碎

采用机械装置破碎油茶籽，将油茶籽仁和籽壳破碎成大颗粒（2~3瓣）。

4.5 一次烘干

采用多层平板烘干机干燥油茶籽仁和籽壳，温度100~120℃，利用刮板翻动物料，使含水量降至15%左右。

4.6 风选除杂

采用风选法除去碎屑物料。

4.7 二次烘干

采用多层平板烘干机再次干燥油茶籽仁和籽壳，温度 80~100℃，利用刮板翻动物料，使含水量降至 5% 左右。

4.8 压榨制油

将油茶籽仁和籽壳输送至制油设备，通过物理压榨方式制取油茶籽油。

4.9 粗滤

采用板框过滤机或其他分离设备除去毛油中的大颗粒杂质。

4.10 冷提

采用冷提工艺（5~10℃）进一步纯化油茶籽油。

4.11 精滤

油茶籽油在板框过滤机中进一步精滤获得成品油茶籽油。

4.12 生产加工卫生要求

符合 GB 14881 规定。

5 标签、包装、运输、贮存及保质期

5.1 标签

产品标签符合 GB 7718，营养标签应符合 GB 28050，应在包装或随行文件上标识加工工艺（如压榨法）。

5.2 包装

产品内包装使用玻璃材质时，符合GB 4806.5规定，使用塑料材质时，符合 GB 4806.7的规定；产品外包装采用瓦楞纸箱时，符合 GB/T 6543规定。产品包装储运图示标志符合 GB/T 191。

5.3 运输

运输工具必须清洁、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。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁、防潮、通风、干燥、无异味的库房中，不得与有毒、有害、有异味物品混贮，必要时低温保存。

5.5 保质期

符合上述规定条件下，自生产之日起产品未启封保质期为18个月。

