

ICS
CCS

T/HNSPXH

河南省食品科学技术学会团体标准

T/HNSPXH XXX—XXXX

大蒜调味油加工技术规程

Technical specification for processing of garlic flavoring oil

(征求意见稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

河南省食品科学技术学会 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。本文的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由河南省食品科学技术学会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

大蒜调味油加工技术规程

1 范围

本文件规定了大蒜调味油的术语和定义、原辅料要求、一般要求、加工技术、标志、包装、贮存、运输及记录等要求。

本文件适用于大蒜调味油的生产加工。

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
- GH/T 1194 大蒜
- GH/T 1388 脱水大蒜
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- 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 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB/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 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 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 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

LS/T 3256 大蒜油

NY/T 751 绿色食品 食用植物油

NY/T 2111 绿色食品 调味油

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

大蒜调味油 garlic flavoring oil

以食用植物油和大蒜为原料，添加或不添加香辛料、食品添加剂等其他辅料，经原料预处理、提取、过滤、调味、灌装等工艺制成的食用调味油。

4 原辅料要求

4.1 大蒜

新鲜大蒜原料应符合 GH/T 1194 的规定；脱水大蒜原料应符合 GH/T 1388 的规定。

4.2 加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.3 食用植物油

应符合 NY/T751 的规定。

4.4 其他原辅料

应符合相应食品安全国家标准及相关规定。

5 一般要求

5.1 加工场所要求

符合 GB 8955 和 GB 14881 的规定。

5.2 设施与设备要求

5.2.1 具备满足大蒜调味油加工生产并符合工艺流程的设备，生产设施与设备应符合 GB 14881 的规定。

5.2.2 物料直接接触的设备、管道等材质符合 GB 4806.9 的要求，与油脂接触的设备、管道、管件（垫片）其材质不宜采用碳钢、塑料制品，避免塑化剂、重金属等有害物质的污染。生产设备运转部件的润滑宜采用食品级润滑油，应避免润滑油及其他污染源混入原料、半成品及成品中。

5.3 生产加工管理

建立完备的文件管理、资源管理、内部检查、追溯体系、岗位培训、产品召回制度和持续改进体系，并加以实施和保持。

6 加工技术

6.1 工艺流程

大蒜调味油加工工艺包括5个阶段，流程图见图1。

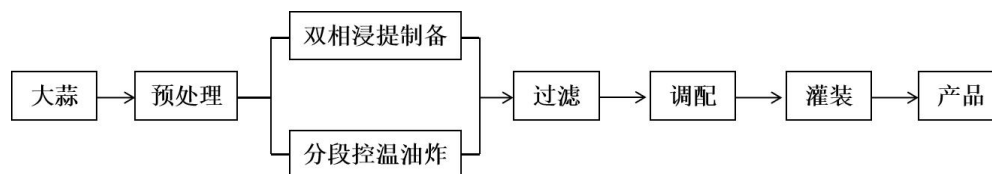


图1 大蒜调味油加工工艺流程图

6.2 技术要点

6.2.1 原料预处理

6.2.1.1 新鲜大蒜

新鲜大蒜先用切根机切除蒂盘与根须，经大蒜分瓣机或人工分瓣后，采用大蒜去皮装置去皮，剔除霉变、虫蛀、发芽或干瘪的不合格蒜瓣。挑选合格的大蒜，采用鼓泡清洗机、喷淋清洗机等清洗设备，去除大蒜瓣表面的农药残留、灰尘等杂质。然后利用振动、离心、自然沥水等方式去除大蒜瓣表面水分。最后将清洗干净的大蒜瓣进行破碎，破碎过程可混入适量食用油，减少大蒜风味挥发。破碎后物料粒度应均匀，一般控制在 1-2 mm。破碎不宜过细成泥状，以免油炸时焦糊粘锅及后续分离困难。

6.2.1.2 脱水大蒜

脱水大蒜片破碎成粒状，破碎后的脱水大蒜片、脱水大蒜粒的粒度应均匀，一般控制在 0.5-1.0 mm。

6.2.2 提取

6.2.2.1 双相浸提制备

准确称取新鲜大蒜或脱水大蒜样品置于双相浸提装置，新鲜大蒜按质量料液比1:0.5-1:1添加水，脱水大蒜按质量料液比1:10-1:15添加水，室温下静置30-40 min，再添加混合液总质量1-1.5倍的食用植物油，浸提温度40-60℃，浸提时间2-3 h。

6.2.2.2 分段控温油炸

脱水大蒜按质量料液比1:3-1:5添加水，室温下静置30-40 min后捞出沥干水分。准确称取新鲜大蒜或复水后脱水大蒜置于自动电磁炒锅，油与新鲜大蒜或复水后脱水大蒜比例为3:1-5:1，添加或不添加香辛料，接着进行分段控温搅拌加热。当加热至混合体温度达95℃左右，保持温度至水分基本蒸发；再加热至140-160℃，炸制时间10-20 min左右；最后冷却降温至70℃，保温12 h后将物料冷却至常温。

6.2.3 过滤

采用振动筛（过滤网孔径40-60目）或离心机将油与蒜渣进行粗分离。将粗滤后的油转入沉淀罐静置24-36 h，使细小颗粒沉降。取上清液通过精滤、除水后，得到澄清的双相浸提大蒜油或炸制大蒜油。

6.2.4 调配

根据产品需求，可单独将双相浸提大蒜油、炸制大蒜油进行风味调配，也可以按比例进行混合调配，可适量添加抗氧化剂、防腐剂、食品用香精香料等食品添加剂。

6.2.5 灌装

调配后的大蒜调味油应尽快进行灌装，灌装过程中应控制灌装速度和灌装量，确保灌装精度，灌装容器应清洁、消毒。

7 标志、包装、贮存、运输

7.1 标志

包装上应标记品名、产品类型、原产地、生产日期、保质期、贮存方法、生产单位名称、生产单位地址、联系方式。预包装产品的包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定，标签应符合GB 7718的规定。

7.2 包装

产品销售包装应符合GB/T 17374的规定。包装材料应符合GB 4806.1、GB 4806.5和GB 4806.7的规定。

7.3 贮存和运输

7.3.1 产品应贮存于温度适宜、清洁、避光、通风、干燥、无虫害和鼠害的仓库中，离地离墙存放，做好防火措施。不得与有毒、有害、有异味、易腐蚀的物品混存。

7.3.2 产品运输工具清洁无污染，并具备良好的防雨、防潮、防尘设施。装卸时轻拿轻放，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的物品混装运输。在运输过程中，应避免强烈振荡、日晒、雨淋，并注意通风，保持包装完好及环境干燥。

8 记录保存

记录资料包括但不限于大蒜调味油加工各关键控制点的数据记录，原辅料及产品等出入库记录，产品逐批检验记录等。记录资料应妥善保存以备溯源，保存期至少2年。
