

T/SCAGS

四川省粮食行业协会团体标准

T/SCAGS 0103.2-2021

天府菜油—低温压榨菜籽油加工技术规范

Tianfu rapeseed oil—Production Technical Specification for low temperature pressing rapeseed oil

2021-04-15 发布

2021-05-15 实施

四川省粮食行业协会 发布

前 言

本文件按GB/T 1.1—2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

本文件由四川省粮食和物资储备局提出。

本文件由四川省粮食行业协会归口。

本文件起草单位：四川省粮油中心监测站、西华大学、四川德阳市年丰食品有限公司。

本文件主要起草人：牟钧、张涛、袁永俊、曹茜、杨军、唐懿、杨微、王安体、周波。

本文件为首次发布。

天府菜油—低温压榨菜籽油加工技术规范

1 范围

本文件规定了天府菜油—低温压榨菜籽油加工的术语定义、加工企业基本要求、原料及添加剂、生产过程的食品安全控制与生产技术要求、包装、储存、运输、相关管理制度和记录与文件管理等要求。

本文件适用于符合T/SCAGS 0105.2要求的冷榨菜籽油的加工。

2 规范性引用文件

下列标准的条款通过本文件的引用而成为本文件的条款。凡是注明日期的引用文件，仅注明日期的版本适用于本文件。凡是未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 1536 菜籽油

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 /T 5491 粮食、油料检验扦样、分样法

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 预包装食品标签通则

GB/T 8873 粮油名词术语 油脂工业

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 14881-2013 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 30354 食用植物油散装运输规范

NY/T 3341-2018 油菜籽脱皮低温压榨制油生产技术规程

T/SCAGS 0101.1 天府菜油—油菜籽种植技术规范

T/SCAGS 0104.1 天府菜油—油菜籽

T/SCAGS 0105.2 天府菜油—冷榨菜籽油

3 术语和定义

GB/T 1536、GB/T 8873、NY/T 3341-2018中界定的及下列术语和定义适用于本文件。为便于使用，以下重复列出了部分术语和定义。

3.1

清理 cleaning

除去油料中所含杂质的工序的总称。

3.2

调质 quality adjusting

通过调节温度和湿度，使油菜籽具有适宜的韧性以利于低温压榨出油的过程。

3.3

低温压榨 low temperature pressing

在低于 90℃ 条件下利用物理外力压榨油菜籽而获得菜籽油的制油过程。

3.4

原油 original oil

经压榨得到的未经处理的油。

3.5

过滤 filtration

在重力或机械外力作用下，使原油中的悬浮杂质被过滤介质截留而形成滤饼，达到固液分离和脱出胶体杂质的过程。

4 加工企业基本要求

4.1 选址及厂区环境

应符合 GB 14881 中第 3 章和 GB 8955 的相关规定。

4.2 厂房和车间

4.2.1 应符合 GB 14881 中第 4 章和 GB 8955 的相关规定。

4.2.2 用于堆放、晾晒油菜籽、菜籽饼的地面不得铺设含有沥青等有害物质的材料。

4.3 设施与设备

4.3.1 设施应符合 GB 14881 中 5.1 和 GB 8955 的相关规定。

4.3.2 设备应符合 GB 14881 中 5.2 和 GB 8955 的相关规定。

4.4 卫生管理

应符合 GB 14881 中 6.1~6.6 和 GB 8955 的相关规定。

5 原料、食品添加剂和食品相关产品

5.1 一般要求

应符合 GB 14881 中 7.1 的规定。

5.2 原料

5.2.1 应符合 T/ SCAGS 0104.1 的规定。

5.2.2 每一批次油菜籽须经过采购部门确认供应商,原料产地符合 T/SCAGS 0101.1 的相关规定。

5.2.3 每一批次原料需经检验人员按 GB/T 5491 抽样检验且原料的油脂酸值 (KOH) 不超过 3mg/g, 检验合格的方可验收入库。

5.3 食品添加剂

应符合 GB 14881 中 7.3 和 GB 8955 的相关规定。

5.4 食品相关产品

应符合 GB 14881 中 7.4 和 GB 8955 的相关规定。

5.5 其他

应符合 GB 14881 中 7.5 的规定。

6 生产过程食品安全控制与生产技术要求

6.1 一般要求

6.1.1 原料应清理除去杂质及生霉粒,防止其进入后续加工过程,造成产品污染。

6.1.2 生产用水应符合 GB 5749 中的相关规定。

6.1.3 应采取有效措施防止其他外来杂物混入产品中。

6.1.4 在生产过程中,现场不得进行生产设备的维修。

6.1.5 应加强设备的日常维护和保养,保持设备清洁、卫生。设备的维护必须严格执行正确的操作程序。设备出现故障应及时排除,防止影响产品质量卫生。每次生产前应检查设备是否处于正常状态。所有生产设备应定期进行检修并做好保养维修记录。

6.1.6 从事生产加工的人员和质量安全、安全生产管理人员应经过上岗培训并经考试合格,熟悉菜籽油生产加工的质量安全和安全生产要求及相关规章制度、知识,熟练掌握相应岗位设施设备的安全操作规程和技术,以确保生产加工顺利、安全进行。

6.2 食品安全控制

6.2.1 产品污染风险控制

应符合 GB 14881 中 8.1 和 GB 8955 中 8.2 的规定。

6.2.2 微生物污染的控制

应符合 GB 14881 中 8.2 和 GB 8955 中 8.3 的规定。

6.2.3 化学污染的控制

应符合 GB 14881 中 8.3 和 GB 8955 中 8.4 的规定。

6.2.4 物理污染的控制

应符合 GB14881 中 8.4 和 GB 8955 中 8.5 的规定。

6.2.5 接触油料、油品材料的安全控制

直接接触油料和油品的材料，应符合 GB 4806.1 的规定。

6.3 生产技术要求

6.3.1 清理

油菜籽经机械或气流等输送设备输送至清理工序，经筛选、风选、磁选等去除杂质，除杂后的净料中的杂质含量不超过 0.5%。

6.3.2 调质

调节入榨油菜籽的温度和水分。当油菜籽初始含水为 7~10%时，可不调质，也可将油菜籽加热至 40~60℃；当油菜籽初始含水低于 7%时，可均匀喷淋温度低于 60℃的热水并维持一定时间，使入榨油菜籽的水分变为 7~10%，还可调节温度为 40~60℃；当油菜籽初始含水高于 10%时，应在温度不超过 60℃条件下将油菜籽干燥至含水量 7~10%。

6.3.3 低温压榨

6.3.3.1 油菜籽入榨温度不超过 60℃，压榨温度不超过 90℃。

6.3.3.2 应定期清理榨机的榨膛，保持榨机清洁，避免榨膛中残留物料发霉变质造成菜籽油污染。还应避免设备润滑油渗透到榨料中造成多环芳烃污染，应采用食品级润滑油。

6.3.4 过滤

原油通过沉降或过滤（可添加助滤剂）等处理，去除其中的杂质，得到低温压榨菜籽油。助滤剂的使用应符合 GB 2760 的规定。所得低温压榨菜籽油应符合 T/SCAGS 0105.2 要求。

7 包装、储存、运输

7.1 预包装成品菜籽油的包装要符合 GB/T 17374 中第 4 章的相关规定，产品标签标识应符合 GB 7718 的规定。

7.2 预包装成品菜籽油的运输与储存要符合 GB/T 17374 中第 8 章的相关规定；散装成品菜籽油的储存容器应符合 GB 4806.1 及食品安全的相关要求，运输应符合 GB/T 30354 的规定。

8 产品召回管理

应符合 GB 14881 中第 11 章的相关规定。

9 人员和管理制度要求

9.1 培训

应符合 GB 14881 第 12 章的相关规定。

9.2 管理制度和人员

应符合GB 14881中第13章的相关规定。

10 记录与文件管理

10.1 应符合 GB14881 中第 14 章的相关规定。

10.2 质量检验记录应有原始记录，并按规定保存。

10.3 宜建立各环节信息登录系统，为方便质量信息传输和追溯，宜采用二维码等信息传输方式传输相关信息。