

ICS 01.040.67

B 33

DB43

湖 南 省 地 方 标 准

DB43/T 1856—2020

茶油小作坊生产技术规范

Technical specification of oil-tea camellia seed oil workshop production

2020-11-03发布

2020-12-03实施

湖南省市场监督管理局 发布

目 次

前言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 原辅料要求	2
5 生产基本要求	2
附录 A (资料性附录) 茶油小作坊生产整体布局图	5
附录 B (资料性附录) 小榨茶油标签标识基本要素	6
附录 C (资料性附录) 茶油追溯信息	7

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020 给出的规则起草。

本文件由湖南省林业局提出。

本文件由湖南省林业标准化技术委员会归口。

本文件起草单位：湖南省林业科学院（国家油茶工程技术研究中心）、中南林业科技大学、湖南省林产品质量检验检测中心、湖南林之神生物科技有限公司、浏阳市林业局、邵阳县油茶产业服务中心。

本文件主要起草人：陈永忠、马力、李志钢、钟海雁、陈隆升、张喜雨、王瑞、康地、黄军、许彦明、张震、刘彩霞、彭映赫、王湘南、彭邵锋、刘弘波、刘豪健、蒋又来、唐炜。

茶油小作坊生产技术规范

1 范围

本文件规定了茶油小作坊生产的术语和定义、原辅料要求、生产基本要求、产品质量要求、检验、包装、储存和运输及可追溯信息等规定。

本文件适用于湖南省境内茶油小作坊的生产加工。

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 2716 食品安全国家标准 植物油

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/T 11765 油茶籽油

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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 37917 油茶籽

《湖南省食品生产加工小作坊许可管理办法》 湘市监发〔2019〕25号

3 术语和定义

GB/T 37917 和 GB/T 11765 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

茶油小作坊 oil-tea camellia seed oil workshop

指有固定生产场所，从业人员较少、生产条件简单、年加工油茶籽能力 200 吨以下，仅采用压榨、过滤等简单工艺，从事茶油生产的单位或个体。

3.2

小榨茶油 small-sized press oil-tea camellia seed oil

茶油小作坊生产出来的茶油，保留茶油特有的色泽和风味，质量符合 GB/T 11765 压榨油茶籽油质量指标。

3.3

间歇式压榨工艺 intermittent pressing process

在茶油制取过程中，通过油茶籽分选、烘干、粉碎、蒸胚、制饼、再经过木榨、液压压榨方式的制油工艺。

3.4

连续式压榨工艺 continuous pressing process

在茶油制取过程中，通过油茶籽分选、烘干、脱壳、再经螺旋榨机连续压榨的制油工艺。

4 原辅料要求

4.1 油茶籽

应符合 GB/T 37917 的规定。

4.2 加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.3 其他辅助材料

4.3.1 包装材料应符合 GB/T 17374 及国家相关安全标准的规定。

4.3.2 其他材料应符合相应的产品标准要求。

5 生产基本要求

5.1 生产场所

5.1.1 生产场所应符合《湖南省食品生产加工小作坊许可管理办法》。工作场所内外环境整洁，周围应与有害废弃物以及粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源应保持适当距离。

5.1.2 具有与产能相适应的生产场所，面积不低于 200 m²，交通方便，水、电等配套设施齐全。

5.1.3 整体布局合理，生产区应与生活区保持适当距离或分隔。独立设置与生产相适应的原材料存放与分选区、预处理区、压榨与过滤区、灌装区和成品存放区，各功能区域划分明确，设置通畅、合理，并有适当的分离或分隔措施。有明显的功能标识。整体布局图参见附录 A。

5.2 生产能力

通常年加工油茶籽 40 吨~200 吨。

5.3 设施设备

5.3.1 具备分选、烘干、粉碎、制饼、压榨、过滤及灌装等符合工艺要求的主要设备及锅炉等附属设备。

5.3.2 供水和排水设施应符合 GB 14881 的规定。

5.3.3 所有管道、管件及用具、容器全部符合食品安全要求。

5.4 制油工艺

5.4.1 油茶籽储存

5.4.1.1 具备专用的油茶籽储存库，且面积 40 m² 以上。

5.4.1.2 入库前应对仓库进行消毒，保持清洁、干燥、通风，具备防潮、防虫、防鼠设施和措施。

5.4.1.3 油茶籽干燥后，常温储存时间不宜超过 3 个月。

5.4.2 间歇式压榨工艺

5.4.2.1 工艺流程

工艺流程如图1。



图1 间歇式压榨工艺流程图

5.4.2.2 分选

采用分选设备或以人工挑选，去除油茶籽中的病虫害粒、霉变粒及茶壳、果皮、纤维绳、泥沙、石子等杂质。

5.4.2.3 烘干

采用烘干设备烘干，不得直接采用明火烘焙，烘干后的油茶籽水分控制在6%以下。

5.4.2.4 粉碎

将烘干冷却后的油茶籽，采用粉碎机充分粉碎，要求粒度均匀。

5.4.2.5 蒸胚

将一定重量的油茶籽粉料倒进蒸笼上蒸，使水分、温度及结构性能满足做饼和压榨要求。

5.4.2.6 制饼

采用食品加工用压滤布等无污染材料，将蒸熟的油茶籽粉料填入圆形铁圈饼模中，做成与设备配套的油茶饼，厚薄均匀。或在桶式液压机中，将蒸熟的油茶籽粉料分层装入榨笼中，压匀、用铁片均匀分隔。

5.4.2.7 压榨

采用木榨或液压榨机将油茶饼的油脂挤压出来。

5.4.3 连续式压榨工艺

5.4.3.1 工艺流程

工艺流程图如图2。



图2 连续式压榨工艺流程图

5.4.3.2 分选

参照同5.4.2.2执行。

5.4.3.3 烘干

采用烘干设备烘干，不得直接采用明火烘焙，烘干后的油茶籽水分控制在8%以下。

5.4.3.4 脱壳

采用脱壳机，将油茶籽脱壳，籽仁含壳率不高于20%。

5.4.3.5 压榨

采用螺旋压榨机制油。

5.4.4 过滤

采用过滤设备有效除去刚压榨出来的茶油中的杂质。

5.4.5 检测

每批次茶油过滤后进行自检或委托检测。

5.4.6 灌装

装入容器中并密封。

5.4.7 标签

5.4.7.1 应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求，具体要求参见附录 B。

5.4.7.2 应在包装上标识产品名称为“小榨茶油”。

5.4.7.3 应在包装上标识制油工艺（木榨、液压榨、螺旋榨等）。

5.5 产品质量要求

应符合 GB/T 11765 压榨油茶籽油质量指标。

5.6 可追溯信息

供应方应提供茶油追溯信息，参见附录 C。

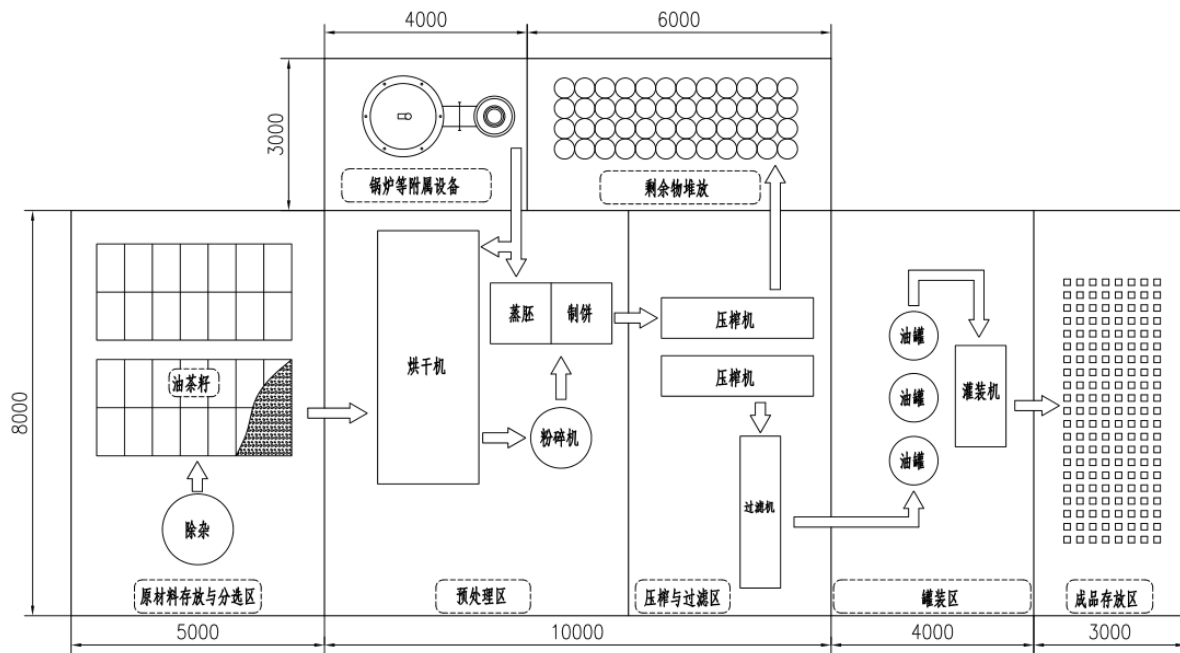
5.7 检验

按照 GB/T 11765、GB 2716 执行。

5.8 包装、储存和运输

应符合 GB/T 11765 的要求。

附录 A
 (资料性附录)
 茶油小作坊生产整体布局图



附录 B
(资料性附录)
小榨茶油标签标识基本要素

项目	内容
产品名称	小榨茶油
配料表	
净含量	
加工工艺(木榨、液压榨、螺旋榨)	
产品标准号	
小作坊许可证号	
生产日期	
保质期	
贮存条件	
生产商(茶油小作坊名称)	
地址	
电话	

附录 C
(资料性附录)
茶油追溯信息

记录时间：

记录人：

信息分类	追溯信息	
油茶籽原料来源信息	采摘年份	
	产地	
	干燥方式	
	入库时间	
	油茶籽质量感观评价	
	供应商及联系方式	
茶油生产信息	开始生产时间	
	生产完成时间	
	本批次加工油茶籽数量 (kg)	
	制油工艺 (木榨、液压榨、螺旋榨)	
	出油量 (kg)	
	茶饼重量 (kg)	
其他信息	(可选填)	