

食品生产加工小作坊生产规范
第9部分：食用植物油

Production standardization of food workshop
Part 9: Edible vegetable oil

2023-12-15 发布

2024-01-15 实施

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。

本文件是DB15/T 3253《食品生产加工小作坊生产规范》的第9部分。DB15/T 3253发布了以下部分：

- 第1部分：管理要求；
- 第2部分：通用卫生规范；
- 第3部分：豆制品；
- 第4部分：粉条；
- 第5部分：熟面食；
- 第6部分：生面食；
- 第7部分：熟肉制品；
- 第8部分：酱腌菜制品；
- 第9部分：食用植物油。

本文件由内蒙古自治区市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：内蒙古自治区市场监督管理局、内蒙古自治区质量和标准化研究院、内蒙古自治区市场监督管理审评查验中心、鄂尔多斯市东胜区市场监督管理局。

本文件主要起草人：王晓莉、赵玉杰、徐晓强、张悦、路佳宏、张智勇、蔚盛、齐蕊、黄文鹏、蒋柠、李钩玄、刘洋、王海霞、刘曦娟、冯莹、庞洁、王鲜春、苏晓明。

食品生产加工小作坊生产规范

第9部分：食用植物油

1 范围

本文件规定了食用植物油小作坊生产的术语和定义、原辅料要求、生产设备、生产过程管理、质量控制等方面的内容。

本文件适用于食用植物油小作坊的生产管理。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 19641 食品安全国家标准 食用植物油料

DB15/T 3253.1 食品生产加工小作坊生产规范 第1部分：管理要求

DB15/T 3253.2 食品生产加工小作坊生产规范 第2部分：通用卫生规范

3 术语和定义

GB 8955 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

食用植物油 **edible vegetable oil**

以菜籽、玉米、大豆、亚麻籽等植物油料为原料，经过烘炒(或不烘炒)、压榨、过滤等工艺制成的食用油脂。

4 原辅料要求

4.1 原料

植物油料应干燥，无杂质、霉变，应符合GB 19641的规定。

4.2 辅料

应符合相关食品安全标准和卫生规范。

4.3 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760及国家有关的规定。

5 设施设备

5.1 总体要求

设施设备的安全与卫生应符合DB15/T 3253.2的规定。

5.2 生产设备

食用植物油小作坊应配备的生产设备包括：筛选设备、剥壳设备(需要剥壳时)、破碎设备(需要破碎时)、轧胚设备(需要轧胚时)、蒸炒设备(需要蒸炒时)、压榨设备、离心分离设备(需要离心分离时)、过滤设备、灌装设备、其他必要的辅助设备。

5.3 计量设备

根据所生产产品需要，食用植物油小作坊应配备称量和测量设备，保持清洁，并定期检定或校准。

6 生产过程管理

6.1 总体要求

应符合DB15/T 3253.2的规定。

6.2 生产工艺流程和关键控制环节

6.2.1 生产工艺流程

6.2.1.1 冷榨工艺：原料处理→压榨→过滤→灌装。

6.2.1.2 热榨工艺：原料处理烘炒→蒸煮(可选择)→压榨→盐处理(可选择)→过滤→灌装。

6.2.2 关键控制环节

采用热榨工艺加工植物油的，应控制烘炒和原料蒸煮时间，不应使用焦化的物料进行压榨。

6.3 设备的保养和维修

应符合DB15/T 3253.1的规定。

7 质量管理

7.1 原辅料的采购

采购的原辅料、食品添加剂和食品相关产品应当查验供货商的许可证和产品合格证明文件，并填写进货记录。

7.2 食品添加剂的使用

7.2.1 添加剂应设专人专柜保管，并做好使用登记，相关记录保存期限不应少于两年。

7.2.2 食品添加剂应严格称量，杜绝超量或超范围使用食品添加剂。

7.3 加工过程

7.3.1 产品生产前应确认或制定产品配方、产品加工(含关键控制环节)操作规程,并形成文件加以控制。

7.3.2 根据加工工艺要求,确定关键控制环节,对生产过程实施控制,并有过程控制记录。

7.4 检验检测

7.4.1 对新投产或者改变生产工艺后生产的首批食品,委托有资质的食品检验机构按照食品安全标准进行检验,经检验合格方可生产、销售。

7.4.2 食用植物油的检验检测应符合 GB 2716 的规定。

7.5 贮存

7.5.1 产品贮存场所应阴凉、避光、干燥、卫生、通风良好。

7.5.2 与原料油、半成品、成品直接接触的设备、工具和容器,应使用不与食用植物油发生反应、并适于与食用植物油接触的惰性材料制造,不应使用铜及其合金等材料。

7.5.3 定期检查食用植物油质量状况,及时清理变质或者超过保质期的食用植物油。

7.5.4 不应将食用植物油与有毒、有害或有异味的物品一同贮存。

7.6 标签

7.6.1 预包装食用植物油的标签内容应符合 DB15/T 3253.1 的规定。

7.6.2 非预包装食用植物油使用的简易包装应在主要显示面标明下列内容:

- a) 食品名称、生产日期、保质期和贮存条件;
- b) 食品生产小作坊名称、地址、联系方式;
- c) 食品生产加工小作坊登记证编号。

7.7 产品运输

7.7.1 食品运输车辆、工具必须干净、整洁,并有防雨防污染措施。不应与有毒有害物品混装、混运。

7.7.2 食用植物油贮存和运输过程中应避免日光直射、雨淋和剧烈撞击等。

7.8 记录管理

原辅料、食品添加剂的采购、使用等记录应符合 DB15/T 3253.1 的规定。