

团体标准

T/CCOA XXX—XXXX

花生油加工过程中黄曲霉毒素的控制规范

Specification for control of aflatoxin in peanut oil processing

(征求意见稿)

20XX – XX – XX 发布

20XX – XX – XX 实施

中国粮油学会 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。

本文件由中国粮油学会提出。

本文件由中国粮油学会归口。

本文件起草单位：中粮营养健康研究院有限公司、费县中粮油脂工业有限公司、南京工业大学

本文件主要起草人：姜德铭、刘晓萌、张晓琳、邹球龙、张刚、刘配莲、陈晓君、俞亚东。

花生油加工过程中黄曲霉毒素的控制规范

1 范围

本文件规定了花生油加工过程中原料验收、储存、加工、成品存储等环节中控制黄曲霉毒素的基本要求和管控准则。

本文件适用于花生油加工过程中对黄曲霉毒素的控制。

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 1532 花生
GB/T 1534 花生油
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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB/T 5491 粮食、油料检验扦样、分样法
GB 8955 食品安全国家标准 食用植物油及其制品生产规范
GB 14881 食品安全国家标准 食品卫生通用卫生规范
GB 31653 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素污染控制规范
T/CCOA 3-2019 花生油质量安全生产技术规范

3 术语和定义

GB/T 1532、GB/T 1534、GB 31653和T/CCOA 3-2019界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

风选 winnowing

借助风力，利用物料与杂质之间悬浮速度的差别，清除轻的杂质和灰尘和/或石子和土块等较重的杂质的过程。

3.2

谱选 spectrum selected

根据黄曲霉毒素的荧光特性，通过光谱技术，筛选并去除受黄曲霉毒素污染的原料的过程。

4 加工过程中黄曲霉毒素的控制要求

4.1 原料

4.1.1 原料验收

应根据工艺要求，制定采购标准，保证采购的原料水分、杂质、霉变率、新鲜度能有效控制，从批发市场采购应索取检验合格报告，原料进厂后应按照GB/T 5491进行取样和品质检验，检测项目应至少包含水分含量和黄曲霉毒素B₁含量。采购验收记录应予以保存。

4.1.2 原料储存

原料的存储应符合GB 31653的要求。

4.2 生产过程控制

4.2.1 生产场所

生产场所应符合GB 8955的规定。

4.2.2 设备设施

生产设备和设施应符合GB 14881的规定。

4.2.3 生产过程

4.2.3.1 原料的运输

在生产过程中对原料的运输应符合GB 31653的规定。

4.2.3.2 产品的加工过程

应根据原料的品质选取合适的加工工艺，采取花生仁色选、谱选、脱红衣、碱炼、吸附脱色等方法中的一种或组合，控制黄曲霉毒素的污染水平。加工过程中应对黄曲霉毒素的含量监测，对所使用的添加剂及加工助剂应符合GB 2760的要求。加工过程中的生产记录应予以保存。

4.2.4 出厂检验

依据《食用植物油生产许可证审查细则（2006版）》的要求，检验项目黄曲霉毒素B₁，企业应当每年检验2次。黄曲霉毒素B₁的限量应符合GB 2761的规定。

4.3 油脂包装与储存

花生成品油和散装油的包装、储存应符合T/CCOA 3-2019中4.4条的规定。

4.4 记录

应对采购、储存及加工过程中的有温度、湿度和水分含量要求的环节做好监控记录。

应对花生油加工过程中采购、验收、储存、加工过程、出厂检验等环节中产生的记录文件予以保存，保存期不低于2年。

5 检验方法

5.1 水分含量

按照GB 5009.3规定的方法测定。

5.2 黄曲霉毒素 B₁

按照GB 5009.22规定的方法测定。