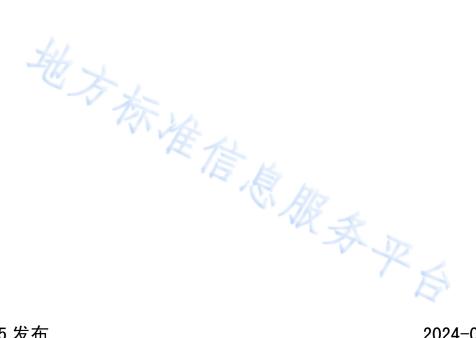
# **DB15**

## 内蒙古自治区地方标准

DB15/T 3377—2024

# 油莎豆脱脂粉生产加工技术规程

Technical code of processing of Cyperus esculentus defat powder



2024-03-15 发布

2024-04-15 实施

地方标准信息根本平台

### 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。

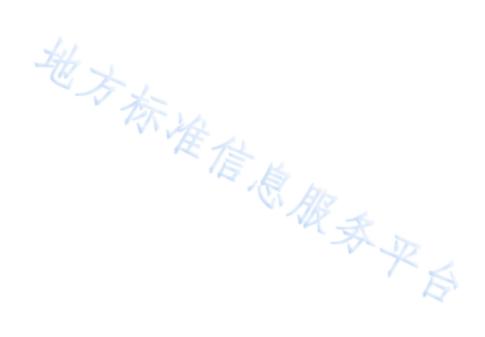
请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由内蒙古自治区农牧厅提出。

本文件由内蒙古自治区农业标准化技术委员会(SAM/TC 20)归口。

本文件起草单位:内蒙古大学、内蒙古农牧业科学院、内蒙古宇航人高技术产业有限责任公司、内蒙古塞北粮仓农业发展有限公司、河南省鲲华生物技术有限公司、内蒙古自治区粮油标准质量监测中心、内蒙古商贸职业学院、通辽集邦顺元生态科技有限公司。

本文件主要起草人:吴晓彤、李冠华、张立华、王璞、侯智惠、姚玉军、张志刚、朱新亮、焦计平、 张德健、李娟、郝慧芳、旭日花、刘静、常云、高秀兰、丘庆丰、刘和。



地方标准信息根本平台

### 油莎豆脱脂粉生产加工技术规程

#### 1 范围

本文件规定了油莎豆脱脂粉生产加工的基本要求、生产技术要求、标签标识、包装、贮存和运输等技术内容要求。

本文件适用于以油沙豆为原料,经预处理、干燥、脱皮、脱脂、粉碎、冷却等加工而成的油莎豆脱脂粉的生产加工过程。

#### 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB/T 5490 粮油检验 一般规则
- GB/T 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法
- GB/T 5492 粮食检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
- GB/T 5494 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验
- GB/T 5507 粮油检验 粉类粗细度测定
- GB/T 5508 粮油检验 粉类粮食含沙量测定
- GB/T 5509 粮油检验 粉类磁性金属物测定
- 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 17109 粮食销售包装
- GB 19300 食品安全国家标准坚果与籽类食品
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 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。

#### 3. 1

#### 油莎豆脱脂粉 Cyperus esculentus defat powder

以油莎豆为原料,经过预处理、脱皮、脱脂、粉碎加工而成,用于食品加工用的粉状产品。

般我兴奋

#### DB15/T 3377-2024

#### 4 基本要求

#### 4.1 原料

每一批次原料应按照GB/T 5491进行取样和品质检验,按照GB/T 5492和GB/T 5509的规定检验杂质和磁性金属物,原料品质应符合GB 19300的规定。

#### 4.2 加工用水

应符合GB 5749的规定。

#### 4.3 生产卫生要求

应符合GB 14881的规定。

#### 5 生产技术要求

#### 5.1 加工工艺流程

原料→预处理→干燥→脱皮→脱脂→制粉→冷却→检验→包装→入库

#### 5.2 加工技术要求

加工技术要求应符合表1的规定。

表1 加工技术要求

工序	加工技术要求	加工设备	检验方法
预处理	净料中含杂率≤0.5%	风选机、比重机、去石机、	GB/T 5494
		磁选设备	
干燥	含水量 8%~12%	干燥设备	GB 5009.3
脱皮	脱皮豆无正常视力可见杂质	脱皮机	GB/T 5492、GB/T 5494
脱脂	油莎豆饼、粕:水分含量≤10%,粗脂肪含量	亚临界萃取、超临界萃取或	GB 5009.3、GB 5009.6
	(干基) ≤9%	压榨法提取	
制粉	粗细度为全部通过 CB30 号筛, 留存 CB36 号	磨粉机、振动筛	GB/T 5507、GB/T 5508
	筛≤10%,含砂量≤0.03%		
冷却	温度≪30℃	冷却设备	

#### 5.3 检验

检验按照GB 14881及GB/T 5490相关条款规定执行。

#### 5.4 记录

建立记录制度,对原料、生产加工过程和成品检验、贮藏、运输等环节进行详细记录。记录内容可溯源,各项原始记录保存2~3年。

#### 6 标签标识

产品标签标识应符合GB 7718和GB 28050的要求。

#### 7 包装、贮存、运输

#### 7.1 包装

包装材料应干燥、清洁、无异味、无毒无害,且应符合GB/T 17109的要求。

#### 7.2 贮存

应设置与生产能力相适应的仓库,仓库应密闭且具有良好的通风性能,并具有防潮、防鼠、防虫、防火等措施。产品应贮存在干燥、通风良好的场所,不同类别的产品应按照产品要求贮存。避免与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

#### 7.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染;运输时应防潮、防晒;避免与有毒、有害、有异味或影响产品的质量物品混装运输。

地方标准信息根本平成