|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 67.020 |
| CCS | |  | | --- | | D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.png GXAS |   X 24 |

团体标准

T/GXAS XXXX—XXXX

油茶籽贮运管理规范

Specification for storage and transportation management of camellia seeds

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

广西标准化协会  发布

1. 前言

本文件参照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的责任。

本文件由广西林学会提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：广西国控林业投资股份有限公司、广西壮族自治区新材料技术工程院、广西平果市海同仓储有限责任公司、广西百色市国控林业有限责任公司、广西力源宝科技有限公司

本文件主要起草人：苏晓琳、陈晔、覃素云、刘芝汐、覃洁、廖仁雅、李蓉、宁昌龙、黄雪、欧国斌、谢持正、高小然、石雪婷、李明德、何正锋、黄肖尼、傅立、农诚、陆勇、林海滨、蓝启星、罗长美、梁钊榕

油茶籽贮运管理规范

* 1. 范围

本文件规定了油茶籽贮运的基础设施要求、贮存要求、运输要求、管理控制、检验方法。

本文件适用于油茶籽的贮运管理。

* 1. 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 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB/T 37917 油茶籽

GB/T 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法

GB/T 5494 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

* + 1. 油茶籽 oil-tea camellia ceed

山茶属（*Camellia*）油用物种的成熟种籽，由壳和种仁组成。

[来源：GB/T 37917-2019 油茶籽]

* 1. 基础设施要求

贮存设施设备应满足以下基本要求：

1. 应具有油茶籽贮存所需的场所、冷库、辅助设备设施、废弃物处理设施、照明设施等；
2. 定期应对制冷系统设备进行维护检查，对制冷压缩机进行清洗检查，定期更换润滑油，以保证制冷系统正常运行；
3. 应策划冷藏设施管理要求和监测过程，明确过程控制要求，形成文件，并通过监督检查、考核等方式确保过程有效实施。
   1. 贮存要求
      1. 冷藏设施设置要求

为保证油茶籽的保质期，冷藏设施应符合以下要求：

1. 冷藏库内设有可正确显示内部温度的温湿度计，宜设置外显式温湿度计；
2. 冷藏库应设有通风、防潮及防止有害生物侵入的装置；
3. 冷藏库内应使用防爆灯；
4. 冷藏库现场应有稳定的电网供电设施，以保证各种机器设备和控制系统的正常运行。
   * 1. 入库及贮存要求

有保证油茶籽在贮存期内的品质，油茶籽入库贮存应符合以下要求：

1. 应对入库油茶籽进行准入审核，合格后入库，并做好入库时间、品种、数量、等级、质量、温度、包装、生产日期和保质期等信息记录；
2. 入库前，应检查并确保库房的温湿度符合要求，并做好记录；
3. 按照不同品种和级别分开贮存，并做好标识，不应产生品种存放混乱的情况。不应与有害、有毒、有异味或对产品产生不良影响的物品同处贮存；
4. 冷库应设有适当的垫板，所贮存的物品不应直接放置在地面。堆码时，应稳固且有空隙，便于空气流通，维持库内温度的均匀性。堆码应符合下列要求：

——距冷却物冷藏间顶棚≥0.3m；

——距顶排管下侧≥0.3m；

——距顶排管横侧≥0.2m；

——距无排管的墙≥0.2m；

——距墙排管外侧≥0.4m；

——距风道≥0.2m；

——距冷风机周边≥1.5m。

1. 出库宜遵循先进先出的原则。应对出库食品进行检验，办理出库手续；
2. 应做好出库时间、品种、数量、等级、质量、温度、包装和生产日期等信息记录。
   * 1. 冷库温湿度要求

冷库的温湿度设置及监控应有专人管理，冷库温湿度应符合以下要求：

1. 冷库贮存温度应在4℃～10℃之间；
2. 冷库空气相对湿度应低于75%；
3. 各库内应设温湿度控制设施及温湿度计，应定期检查并进行记录。
   * 1. 人员要求

冷库应配备专职管理人员和监控人员，相关人员应符合以下要求：

1. 冷库管理人员必须进行知识技能考核、安全意识等培训，获得冷库设备及相关流程、相关证明，方可担任该岗位工作；
2. 应定期检查，及时排查隐患，保证冷库的安全运行；
3. 保存制冷机房工作记录，如发现问题，及时上报给负责人；
4. 客户与其他外来人员未经许可，不得随意进入冷库。如需进入冷藏库，必须由仓库人员的陪同下方可进入。
   1. 运输要求
      1. 运输工具

油茶籽的运输工具应具备以下条件：

1. 运输工具应专用于食品或食品原辅料运输；
2. 运输工具在装入油茶籽之前应清理干净，必要时进行灭菌消毒；
3. 运输工具的铺垫物、遮盖物等应清洁、无毒无害；
4. 冷链物流运输工具应具备自动温度记录和监控设备。
   * 1. 运输条件

油茶籽的运输应符合以下基本要求：

1. 应根据运输季节、运输距离及油茶籽保质储藏的要求选择不同的运输工具；
2. 运输过程中需采取控温的，应采取控温措施并实时监控，运输过程中的温度波动范围应不超过±2℃。
   * 1. 运输管理

为在运输过程中保证油茶籽的品质，运输环节管理应符合以下要求：

1. 严禁与有害、有毒、有异味或对产品产生不良影响的物品共同运输；
2. 装运前应进行油茶籽出库检查，在油茶籽、标签与单据三者相符的情况下方可装运；
3. 运输过程中应轻装、轻卸，防正挤压、剧烈震动和日晒雨淋；
4. 应保留运输相关档案记录，记载运输的地区、日期、种类、等级、批次、数量、质量、包装情况及运输方式等，确保可追溯、可查询。
   1. 管理控制
      1. 质量检查

油茶籽贮存入冷库时含水量应在5～6%，贮藏期间定期检测时不应超过10%。

贮存期间，应每月对油茶籽进行抽样检验，检测指标为水分及霉变率。若水分＞10%，应进行烘干处理；出现发霉、腐烂等情况（霉变率＞1%）时，应及时出库。每三个月对油茶籽所含油脂的酸价、过氧化值进行检测，若酸价≥4.0mg/g或过氧化值≥0.25g/100g，应对贮藏期间影响油茶籽质量的各因素进行排查，发现问题及时处理。

* + 1. 制度管理

冷藏链各环节均需投入必备的设施和设备作为基础保证，加以先进的技术支撑和严格有效的管理制度，冷链各环节共同密切配合，才能把握冷链整个运营系统，保全冷藏食品的品质，否则难以达到预期效果。应完善冷链等各环节设施，健全以下相应管理制度等：

1. 冷库温湿度调节管理制度；
2. 冷库清洁、除霜和维修制度；
3. 交接验货管理制度；
4. 油茶籽冷藏贮存期管理规定；
5. 相关贮存和运输记录档案应保留3年以上。
   1. 检验方法
      1. 扦样、分样

按GB/T 5491执行。

* + 1. 霉变率

按GB/T 5494执行。

* + 1. 水分

按GB 5009.3执行。

* + 1. 酸价

按GB 5009.229执行。

* + 1. 过氧化值

按GB 5009.227执行。

