

河南食用植物油生产许可证QS咨询

产品名称	河南食用植物油生产许可证QS咨询
公司名称	郑州联合管理咨询有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	郑州市嵩山北路301号
联系电话	0371-56789370

产品详情

一、发证产品范围及申证单元

实施食品生产许可证管理的食用植物油是以菜籽、大豆、花生、葵花籽、棉籽、亚麻籽、油茶籽、玉米胚、红花籽、米糠、芝麻、棕榈果实、橄榄果实（仁）、椰子果实以及其他小品种植物油料（如：核桃、杏仁、葡萄籽等）制取的原油（毛油），经过加工制成的食用植物油（含食用调和油）。其申证单元为1个，即食用植物油。

在生产许可证上应注明获证产品名称及申证单元，即食用植物油（半精炼、全精炼）。食用植物油生产许可证的有效期为3年，其产品类别编号为0201。

二、基本生产流程及关键控制环节

（一）基本生产流程。

1. 制取原油

压榨法制油工艺流程：

以花生仁为例：清理 剥壳 破碎 轧胚 蒸炒 压榨 花生原油。

以橄榄油为例(冷榨)： 余油、水混合物

低温冷压榨 倾析 离心分离

鲜果 清理 磨碎 融合 初榨橄榄油

离心倾析 离心分离

浸出法制油工艺流程：

以大豆为例：清理 破碎 软化 轧胚 浸出 蒸发 汽提 大豆原油

水代法制油工艺流程：

以芝麻为例：芝麻 筛选 漂洗 炒子 扬烟 吹净 磨酱 对浆搅油 振荡分油 芝麻油

2. 油脂精炼

化学精炼工艺流程：

原油 过滤 脱胶（水化） 脱酸（碱炼） 脱色 脱臭 成品油

物理精炼工艺流程：

原油 过滤 脱胶（酸化） 脱色 脱酸（水蒸气蒸馏） 脱臭 成品油

3. 油脂的深加工工艺（包括油脂的氢化，酯交换，分提等）

棕榈（仁）油分提工艺流程

干法分提工艺：

棕榈（仁）油 加热 冷却结晶 过滤 软脂、硬脂

溶剂法分提工艺：

棕榈（仁）油 溶剂稀释 冷却结晶 分离 蒸发溶剂 软脂、硬脂

表面活性剂法分提工艺：

棕榈（仁）油 棕仁软脂稀释棕仁油 冷冻 润湿硬脂晶体 离心分离 洗涤 干燥 软脂、硬脂

（二）关键控制环节。

油脂精炼：脱酸，脱臭。

水代法制芝麻油：炒子温度、对浆搅油。

橄榄油：选取原料、低温冷压榨。

棕榈（仁）油：分提工艺。

（三）容易出现的质量安全问题。

1. 酸值（酸价）超标；2. 过氧化值超标；3. 溶剂残留量超标；4. 加热试验项目不合格

三、必备的生产资源

(一) 生产场所。

企业应建在无有害气体、烟尘、灰尘、放射性物质及其他扩散性污染源的地区。食用植物油生产企业厂房设计合理，能满足生产流程的要求。企业的不同性质的场所能满足各自的生产要求。

厂房具有足够空间，以利于设备、物料的贮存与运输、卫生清理和人员通行。

厂区道路应采用便于清洗的混凝土，沥青及其他硬质材料铺设，防止积水和尘土飞扬。

厂房与设施必须严格防止鼠、蝇及其他害虫的侵入和隐匿。

生产区域（原料库、成品库、加工车间等）应与生活区分开。

(二) 必备的生产设备。

1. 压榨法制油生产的企业应具备

(1) 筛选设备；(2) 破碎设备(需要破碎时)；(3) 软化设备(需要软化时)；(4) 轧胚设备(需要轧胚时)；(5) 蒸炒设备(需要蒸炒时)；(6) 压榨设备；(7) 剥壳设备(需要剥壳时)；(8) 离心分离设备(需要离心分离时)；(9) 其他必要的辅助设备。

2. 采用浸出法制油生产的企业应具备

(1) 筛选设备；(2) 破碎设备；(3) 软化设备；(4) 轧胚设备；(5) 浸出器；(6) 蒸发器；(7) 汽提塔；(8) 蒸脱机；(9) 其他必要的辅助设备。

3. 采用水代法制油生产的企业应具备

(1) 水洗设备；(2) 烘炒设备；(3) 碾磨设备；(4) 搅拌振荡设备；(5) 过滤设备；

4. 油脂精炼设备

(1) 过滤设备；(2) 脱胶设备(炼油锅，离心机)；(3) 碱炼设备(炼油锅，离心机)；(4) 脱色设备(脱色塔)；(5) 脱臭设备(脱臭器)；(6) 脱蜡设备(需要进行脱蜡时)；(7) 包装设备；(8) 其他必要的辅助设备。

5. 油脂分提工艺设备

(1) 冷却结晶罐；(2) 分离设施(过滤、吸滤或离心设备)；(3) 冷媒系统。

6. 食用植物油分装企业应具备

(1) 储油罐；(2) 自动或半自动定量灌装设备；(3) 其他必要的辅助设备。

所列生产设备应根据生产工艺设计的需要进行配置。

四、产品相关标准

gb2716-2005《食用植物油卫生标准》；gb/t17756-1999《色拉油通用技术条件》；gb/t17757-1999《高级烹

调油通用技术条件》；gb1535-2003《大豆油》；gb1534-2003《花生油》；gb1536-2004《菜籽油》；gb1537-2003《棉籽油》；gb10464-2003《葵花籽油》；gb11765-2003《油茶籽油》；gb19111-2003《玉米油》；gb19112-2003《米糠油》；gb/t8235-1987《亚麻籽油》；sb/t10292-1998《食用调和油》；gb/t8233-1987《芝麻油》；gb/t 15680-1995《食用棕榈油》；gb/t 18009-1999《棕榈仁油》；ny/t 230-2006《椰子油》；ly/t1534-1999《橄榄油、油橄榄果渣油及其检验》；备案有效的企业标准。

五、原辅材料的有关要求

严禁采用混有非食用植物油料和油脂的原料生产食用植物油。企业生产食用植物油的原辅材料必须符合国家标准、行业标准规定。

六、必备的出厂检验设备

(一) 罗维朋比色计(橄榄油除外)；(二) 电炉(可调温式)；(三) 分析天平(0.1mg)；(四) 温度计(分度值0.1，标准中规定了熔点项目时，有此要求)；(五) 气相色谱仪(溶剂残留量项目委托检验的，此设备可不作要求)。