

ICS 67.200.10
CCS X 14

团 体 标 准

T/CCOA 25—2020

高 油 酸 菜 粢 油

High oleic rapeseed oil

2020-12-21 发布

2021-03-01 实施

中国粮油学会 发 布

本标准由中国粮油学会制定,其著作权为中国粮油学会所有。除了用于国家法律许可范围或事先得到中国粮油学会的许可外,不允许以任何形式再复制本标准。如果关于本标准有任何著作权/版权或相关咨询,请联系中国粮油学会或本标准出版社!

中国粮油学会(Chinese Cereals and Oils Association)简称CCOA,是中国科学技术协会领导下的全国性一级学会,挂靠国家粮食和物资储备局,是以从事粮食和油脂科学研究、工业生产的高中级科技人员和企业家为主体的跨行业、跨地区、跨部门的群众性学术团体。

地址:北京市西城区百万庄大街 11 号

邮编:100037

电话:010-68357511

传真:010-68357511

网址:www.ccoaonline.com

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。

本文件起草单位：武汉轻工大学、江南大学、河南工业大学、华中农业大学、国家粮食和物资储备局科学研究院、湖北省油菜办公室、湖北省粮油食品质量监督检测中心、荆门民峰油脂有限责任公司、中粮营养健康研究院有限公司、益海嘉里金龙鱼粮油食品股份有限公司、山东鲁花集团有限公司、金华市农业科学研究院、中粮粮油工业（黄冈）有限公司、成都市新兴粮油有限公司、道道全粮油股份有限公司、长安花粮油股份有限公司、山西西王食品有限公司、山东金胜粮油集团有限公司、江苏金太阳粮油股份有限公司、江苏佳丰粮油工业有限公司、兰州润民粮油有限公司、云南滇雪粮油有限公司、大团结农业股份有限公司、中粮祥瑞粮油工业（荆门）有限公司、武穴市福康油脂有限公司、当阳红缘丰食品有限公司。

本文件主要起草人：张四红、何东平、王兴国、刘玉兰、周永明、尹亮、薛雅琳、胡传荣、高盼、邓明丰、王翔宇、潘坤、杜祖波、郑寨生、刘瑞利、姜敏杰、邓斌、包李林、刘恒、田华、孙淑华、陈宁、王志荣、陈志蔚、王军旗、陈志红、郑超、杨敬东、王玉平、郑美印、徐爱华、惠菊、李秋、袁名安、曾祥菊、初柏君、郑山、韩伟、卢鑫、邹曼、刘辉。

高油酸菜籽油

1 范围

本文件规定了高油酸菜籽油的术语和定义、质量要求、检验方法、检验规则、标签和标识、包装、储存、运输和销售等要求。

本文件适用于以高油酸菜籽为原料制得的食用高油酸菜籽油。

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 191 包装储运图示标志
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
- GB 5009.168 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定
- 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 5009.236 食品安全国家标准 动植物油脂水分及挥发物的测定
- GB 5009.262 食品安全国家标准 食品中溶剂残留量的测定
- GB/T 5490 粮油检验 一般规则
- GB/T 5524 动植物油脂 扦样
- GB/T 5525 植物油脂 透明度、气味、滋味鉴定法
- GB/T 5526 植物油脂检验 比重测定法
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 15688 动植物油脂 不溶性杂质含量的测定
- GB/T 17374 食用植物油销售包装
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 30354 食用植物油散装运输规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

高油酸菜籽油 **high oleic rapeseed oil**

以高油酸菜籽为原料制取得到的油酸含量不低于 72% 的食用油脂。