

团 体 标 准

T/CCOA 18—2020

红 棕 榈 油

Red palm 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：河南工业大学、武汉轻工大学、中国农业机械化科学研究院、大马棕榈油技术研发（上海）有限公司、中检集团中原农食产品检测（河南）有限公司、南京海关动植物与食品检测中心、中国合格评定国家认可委员会。

本文件主要起草人：宗珊盈、张四红、相海、沈伟健、潘丽、张丽、田华、李宏、郑竞成、陆慧媛、王宏雁、侯丽芬、牛跃庭、季敏、马银辉、杨峻豪、谷克仁。

红 棕 榈 油

1 范围

本文件规定了红棕榈油的术语和定义、质量要求、检验方法、检验规则、标签和标识、包装、贮存和运输等内容。

本文件适用于红棕榈油。

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 2716 食品安全国家标准 植物油
GB 5009.83 食品安全国家标准 食品中胡萝卜素的测定
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/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/T 5527 动植物油脂 折光指数的测定
GB/T 5532 动植物油脂 碘值的测定
GB/T 5534 动植物油脂 皂化值的测定
GB/T 5535.1 动植物油脂 不皂化物测定 第1部分：乙醚提取法
GB/T 5535.2 动植物油脂 不皂化物测定 第2部分：己烷提取法
GB/T 5536 植物油脂检验 熔点测定法
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 15687 动植物油脂 试样的制备
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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

红棕榈油 red palm oil

从棕榈果(*Elaeis guineensis*)压榨提取,并经过适度精炼、分提工艺,保留其中天然的胡萝卜素成