

团 体 标 准

T/CCOA 19—2020

楂 鱼 油

Pangasius 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：暨南大学、大连工业大学、重庆禾睿康粮油有限公司。

本文件主要起草人：汪勇、张震、田华、李昌禹、周大勇、赵冠里、谢小冬、刘晓静。

楂 鱼 油

1 范围

本文件规定了楂鱼油(商品名为“巴沙鱼油”)的术语和定义、分类、质量要求、检验方法、检验规则、标签、包装、贮存和运输的要求。

本文件适用于经动物卫生监督机构检疫、检验合格的新鲜楂鱼,屠宰后将不含脏器的组织经蒸煮压榨、精炼等工艺制成的精炼楂鱼油及其分提物(分提硬脂和分提软脂)。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 5532 动植物油脂 碘值的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
- GB/T 12766 动物油脂 熔点测定
- GB/T 15688 动植物油脂 不溶性杂质含量的测定
- GB 30604 食品安全国家标准 食品营养强化剂 1,3-二油酸-2-棕榈酸甘油三酯

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

精炼楂鱼油 refined pangasius oil

新鲜的楂鱼经屠宰后,将不含脏器的组织经蒸煮压榨、精炼等工艺而制成的食用油脂。

3.2

楂鱼油分提硬脂 pangasius oil stearin

楂鱼油经分提等工序精制而成,熔点在 40 ℃ 以上的高熔点楂鱼油。

3.3

楂鱼油分提软脂 soft pangasius oil

楂鱼油经分提等工序精制而成,熔点在 30 ℃ 以下的低熔点楂鱼油。