

# 团 体 标 准

T/CCOA 3—2019

---

## 花生油质量安全生产技术规范

Production technical specification for the quality and safety of peanut oil

2019-01-15 发布

2019-03-01 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](http://www.ccoaonline.com)

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中国粮油学会提出。

本标准起草单位：河南工业大学、山东金胜粮油集团有限公司、益海嘉里投资有限公司、武汉轻工大学、费县中粮油脂工业有限公司、山东鲁花集团有限公司、青岛天祥食品集团有限公司。

本标准主要起草人：刘玉兰、魏安池、马宇翔、宋立里、徐拥军、郑竟成、潘坤、陈宁、姜元荣、王格平、王小磊、寇相波、张四红、刘配莲、杜祖波、于强、于小华。

# 花生油质量安全生产技术规范

## 1 范围

本标准规定了花生油质量安全生产技术规范的术语定义、生产技术要求、生产技术管理等。  
本标准适用于以花生仁为原料生产食用花生油的加工过程。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 1532 花生
- GB/T 1534 花生油
- GB 1886.52 食品安全国家标准 食品添加剂 植物油抽提溶剂(又名己烷类溶剂)
- GB 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB/T 5491 粮食、油料检验扦样、分样法
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB/T 8873 粮油名称术语 油脂工业
- GB/T 8946 塑料编织袋通用技术要求
- GB 8955 食品安全国家标准 食用植物油及其制品生产卫生规范
- GB 9685 食品安全国家标准 食品接触材料及制品用添加剂使用标准
- GB/T 13383 食用花生饼、粕
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 16629 植物油抽提溶剂
- GB/T 17374 食用植物油销售包装
- GB 19641 食品安全国家标准 食用植物油料
- GB/T 24904 粮食包装 麻袋
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29202 食品安全国家标准 食品添加剂 氮气
- GB/T 30354 食用植物油散装运输规范
- NY/T 132 饲料用花生饼