

# 团 体 标 准

T/CCOA 1—2019

---

## 浓 香 菜 籽 油

Flavor rapeseed 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：武汉轻工大学、江南大学、河南工业大学、西安中粮工程研究设计院有限公司、成都市新兴粮油有限公司、益海(广汉)粮油饲料有限公司、中粮粮油工业(黄冈)有限公司、益海嘉里食品营销有限公司、道道全粮油股份有限公司、渭南石羊长安花粮油有限公司、金健植物油有限公司、重庆红蜻蜓油脂有限责任公司、兰州润民粮油有限公司、大团结农业股份有限公司、绵阳菜籽王粮油有限公司、湖北孝仙食品有限公司。

本标准起草人：何东平、王兴国、刘玉兰、姜敏杰、张四红、曹万新、杨敬东、罗质、潘坤、张传许、张杰、陈范生、刘建军、郭浩昱、张盛阳、刘和平、刘国红、魏安池、王格平、包李林、张小勇、吴建宝、龚梅清、黄辉、涂梦婕。

# 浓 香 菜 籽 油

## 1 范围

本标准规定了浓香菜籽油的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、标签和标识、包装、储存、运输和销售。

本标准适用于浓香菜籽油。

## 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 191 包装储运图示标志

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并(a)芘的测定

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 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/T 5527 动植物油脂 折光指数的测定

GB/T 5531 粮油检验 植物油脂加热试验

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 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 19641 食品安全国家标准 食用植物油料

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

**浓香菜籽油** **flavor rapeseed oil**

以菜籽为原料经过炒制、压榨的方法制取得到的具有浓郁香味的成品菜籽油。