



团 体 标 准

T/CCOA 57—2023

浓 香 花 生 油

Flavor peanut oil

2023-12-29 发布

2024-05-01 实施

中国粮油学会 发布  
中国标准出版社 出版

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](http://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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国粮油学会提出。

本文件起草单位：国家粮食和物资储备局科学研究院、武汉轻工大学、江南大学、山东鲁花集团有限公司、山东龙大植物油有限公司、山东金胜粮油集团有限公司、费县中粮油脂工业有限公司、山东兴泉油脂有限公司、青岛天祥食品集团有限公司、益海嘉里金龙鱼粮油食品股份有限公司、中粮工科(西安)国际工程有限公司、长寿花食品股份有限公司等。

本文件主要起草人：薛雅琳、何东平、王兴国、段章群、宫旭洲、张攀、高冠勇、张刚、李秀娟、金青哲、李子松、于强、张梅、郭咪咪、任春明、王明星、寇相波、田华。

# 浓香花生油

## 1 范围

本文件规定了浓香花生油的质量要求、检验方法、检验规则、标签和标识、包装、储存、运输和销售的要求。

本文件适用于浓香花生油的生产加工和贸易。

## 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/T 1532 花生
- GB/T 1534 花生油
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
- 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/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 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
- NY/T 3250 高油酸花生

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**浓香花生油** flavor peanut oil

以花生仁为原料，经清理、色选、脱红衣（或不脱红衣），采用蒸炒、焙炒等增香工序，经过机械压榨制