



团 体 标 准

T/CCOA 78—2023

浓香菜籽油生产技术规范

Production technical specification of flavor rapeseed 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。

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：中粮工科(西安)国际工程有限公司、武汉轻工大学、浙江国丰油脂有限公司、长安花粮油股份有限公司、中粮油脂控股有限公司、防城港澳加粮油工业有限公司、云南滇雪粮油有限公司。

本文件主要起草人：魏冰、何东平、张小勇、张建国、刘恒、杜宣利、唐佳芮、李永生、王公辉、姜水林、马擎、刘安迪。

浓香菜籽油生产技术规范

1 范围

本文件规定了浓香菜籽油生产技术规范的生产技术要求和生产技术管理。
本文件适用于以菜籽为原料生产成品浓香菜籽油的加工过程。

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 1536 菜籽油
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 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 食品安全国家标准 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 11762 油菜籽
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/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 22514 菜籽粕
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/T 30354 食用植物油散装运输规范
T/CCOA 1 浓香菜籽油

3 术语和定义

GB/T 11762、GB/T 22514、GB/T 8873、T/CCOA 1 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

浓香菜籽油 flavor rapessed oil

以菜籽为原料经过炒制、压榨等方法制取得的具有浓郁香味的成品菜籽油。

[来源:T/CCOA 1—2019,3.1]