

ICS 67.200.10
CCS X 14

团 体 标 准

T/CCOA 20—2020

火 锅 用 油

Hot pot 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

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：武汉轻工大学、江南大学、河南工业大学、国家粮食和物资储备局科学研究院、防城港澳加粮油工业有限公司、四川航佳生物科技有限公司、成都市新兴粮油有限公司、益海嘉里(泰安)油脂工业有限公司、广汉市迈德乐食品有限公司、泰安市海之润食品有限公司、兰州润民粮油有限公司。

本文件主要起草人：何东平、王兴国、刘玉兰、张慧、胡传荣、高盼、张泽兵、姜敏杰、潘坤、杨礼学、武益正、王治宇、杨敬东、杨安杰、焦山海、邓维泽、王俏君、候杰、刘辉。

火锅用油

1 范围

本文件规定了火锅用油的术语和定义、分类、质量要求、检验方法及规则、标签、包装、储存和运输等要求。

本文件适用于以动植物油为主要原料,辅以豆瓣酱、干辣椒和香辛料等一种或几种调味料,经高温混合熬制、沉淀、过滤和分装等工序制成的火锅用油。

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 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
- 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 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 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 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

火锅用油 hot pot oil

以动物油脂或植物油为主要原料,辅以豆瓣酱、干辣椒和香辛料等一种或几种调味料,经高温混合熬制、沉淀和过滤等工序制成的调味油脂。

3.2

清汤型火锅用油 clear soup type hot pot oil

以动物油脂或植物油为主要原料,辅以香辛料等调味料,经高温混合熬制、没有加干辣椒制成的火锅用油。