

# Q/LFR

## 辽宁丰瑞天成生物技术有限公司企业标准

Q/LFR 0002S-2022

---

### 稻米油

2022-XX- XX 发布

2022- XX - XX 实施

辽宁丰瑞天成生物技术有限公司 发布



## 前 言

本标准按 GB/T1.1-2020 《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》给出的规则编制。

本标准依据 GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》、GB/T 19112《米糠油》、GB 2760-2014《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》、GB2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》制定，其它要求和指标按产品实测检验数据确定，其中铅含量指标严于食品安全国家标准。

本标准由辽宁丰瑞天成生物技术有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：苏晓峰、苏喜印、徐文佳。

本标准属首次发布。



# 稻米油

## 1 范围

本标准规定了稻米油的要求与检验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以米糠原油为原料，经脱胶、脱色、脱酸、脱蜡、脱臭、脱脂等精炼工艺加工制成的商品食用油（稻米油）。

## 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，仅所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/T191	包装储运图示标志	
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	食品接触材料及通用安全要求
GB 4806.5	食品安全国家标准	玻璃制品
GB4806.7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
GB4806.9	食品安全国家标准	食品接触用金属材料及制品
GB 5009.11	食品安全国家标准	食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
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 5009.262	食品安全国家标准	食品中溶剂残留量的测定
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 5531	粮油检验	植物油脂加热试验
GB/T 5533	粮油检验	植物油脂含皂量的测定
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸和双瓦楞纸箱	

GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
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/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/T 19112	米糠油	
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
JJF1070	定量包装商品净含量计量检验规则	
国家质量监督检验检疫总局第75号令（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》		
国家质量监督检验检疫总局令第123号《国家质量监督检验检疫总局关于修改《食品标识管理规定》的决定》		

### 3 要求

#### 3.1 原料要求

3.1.1 米糠原油：应符合GB 19641、GB/T 19112的规定。

#### 3.2 感官要求

应符合表1的要求规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色泽	具有该产品应有的色泽	GB/T 5525
气味、滋味	具有该产品固有的气味和滋味， 无焦臭、酸败及其它异味	
透明度	具有产品应有的状态、无正常视力可见的外来异物	

#### 3.3 特征指标

应符合表2的要求规定。

表 2 特征指标

项 目	指 标	检 验 方 法
豆蔻酸 $C_{14:0}$ (%) $\leq$	0.1~1.0	GB5009.168
棕榈酸 $C_{16:0}$ (%) $\leq$	12.0~18.0	GB5009.168
棕榈一烯酸 $C_{16:1}$ (%) $\leq$	0.2~0.4	GB5009.168
硬脂酸 $C_{18:0}$ (%) $\leq$	1.0~3.0	GB5009.168

油酸	C <sub>18:1</sub> (%)		40~50	GB5009.168
亚油酸	C <sub>18:2</sub> (%)		29~42	GB5009.168
亚麻酸	C <sub>18:3</sub> (%)		0.1~2.9	GB5009.168
花生酸	C <sub>20:0</sub> (%)	<	1.0	GB5009.168

### 3.4 理化指标

应符合表3的规定。

表3 理化指标

项 目	质量指标	检验方法
水分及挥发物/ (%)	≤ 0.10	GB 5009.236
不溶性杂质/ (%)	≤ 0.05	GB/T 15688
酸价 (KOH) / (mg/g)	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 (g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
加热试验 (280℃)	微量析出物, 罗维朋比色: 黄色值不变, 红色值增加小于 0.4	GB/T 5531
含皂量 (%)	≤ 0.03	GB/T 5533
溶剂残留量 (mg/kg)	≤ 20	GB 5009.262
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.11
铅 (Pb) / (mg/kg)	≤ 0.09	GB 5009.12
苯并(a)芘/ (μg/kg)	≤ 10	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> / (μg/kg)	≤ 10	GB 5009.22

### 3.5 真实性要求

稻米油中不得掺有其它食用油和非食用油; 不得添加任何香精和香料。

### 3.6 净含量偏差

应执行《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 按 JJF 1070 规定的方法测定。

### 3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂质量应符合相关质量标准和规定。

3.7.2 食品添加剂使用品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

### 3.8 农药残留

应符合 GB 2763 的规定。

### 3.9 生产加工过程

应符合 GB 8955 的规定

## 4 检验规则

### 4.1 原料入库检验

原料应经厂质检部门检验或验收合格后方可使用。

### 4.2 出厂检验

#### 4.2.1 出厂检验

每批产品应经本公司检验部门按标准规定的方法检验合格，出具合格证后方可出厂。

#### 4.2.2 出厂检验项目

感官要求、水分及挥发物、不溶性杂质、酸价、过氧化值、净含量为出厂检验项目。

### 4.3 组批与抽样

以同一生产日期的产品为一个产品批次。抽样方法按 GB/T 5524 的要求执行。

### 4.4 型式检验

#### 4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

#### 4.4.2 有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- c) 检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；
- d) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- e) 国家质量监督管理部门提出要求时。

### 4.5 判定规则

#### 4.5.1 出厂检验判定规则

出厂检验项目全部符合标准，则判该批产品为合格。

#### 4.5.2 型式检验判定规则

型式检验应从出厂检验合格的批次中抽取，若所检项目合格，则判该批产品为合格，若所检项目中有一项或一项以上指标不合格，则判该批产品不合格。

## 5 标志 包装、运输和贮存

### 5.1 标志

标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。浸出稻米油要在产品标签中标识“浸出”字样。

### 5.2 包装

产品包装应符合 GB/T 17374 标准规定，运输包装采用符合 GB/T 6543 的瓦楞纸箱。

### 5.3 运输和贮存

5.3.1 产品应贮存于阴凉、干燥及避光处。不得与有害、有毒物品一同存放。

5.3.2 运输中应注意安全，防止日晒、雨淋、渗漏、污染和标签脱落。散装运输要有专车，保持车辆清洁、卫生。

5.3.3 产品在符合本标准规定条件下，保质期为18个月。



