

Q/LFHY

辽宁丰禾源油脂科技有限公司企业标准

Q/LFHY 0001S-2023

稻米油



2023-XX-XX发布

2023-XX-XX实施

辽宁丰禾源油脂科技有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则编写。

本标准食品安全性指标依据 GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB/T 19112-2003《米糠油》、GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》制定，其中污染物苯并(a)芘指标严于国家食品安全标准，其他指标依据产品实测值确定。

本标准首次发布。

本食品安全标准由辽宁丰禾源油脂科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李少楠、王皓、王志。



稻米油

1 范围

本标准规定了稻米油的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以米糠和米胚芽为原料，经挤压膨化、用植物油抽提溶剂经浸出、过滤、脱胶、脱酸、脱色、脱臭、脱脂、灌装、封口、灯检、贴标等工艺加工而成的稻米油。

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/T191 包装储运图示标志
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 1886.52-2015 食品安全国家标准 食品添加剂 植物油抽提溶剂（又名己烷类溶剂）
- 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- 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 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
 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（2009）第123号《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 米糠米胚芽应符合 GB 19641、GB 2761、GB 2762和GB 2763 的规定。
 3.1.2 植物油抽提溶剂（又名己烷类溶剂）应符合 GB 1886.52和GB 16629的规定。

3.2 特征指标

特征指标应符合表 1 的规定。

表1 特征指标

项目	指标	检验方法
相对密度 (d_{20}^{20})	0.914-0.925	GB/T 5526
主要脂肪酸组成: (%)		
豆蔻酸C _{14:0}	0.1-0.7	GB 5009.168
棕榈酸C _{16:0}	14-23	
棕榈一烯酸C _{16:1}	ND-0.5	
硬脂酸C _{18:0}	0.9-4.0	
油酸C _{18:1}	37-48	
亚油酸C _{18:2}	29-42	
亚麻酸C _{18:3}	0.1-2.9	
花生酸C _{20:0}	ND-1.0	

3.3 感官要求

感官要求应符合表 2 的规定。



表2 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	油状液体，20℃以下允许有半凝固状态出现	取样品一份，置入无色透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质、透明度，嗅其气味，温开水漱口后，品尝其滋味。
色泽	淡黄色至棕黄色	
气、滋味	具有米糠油应有的气味和滋味，无异味	
透明度	20℃以上澄清、透明	

3.4 理化指标

理化指标应符合表3的规定。

表3 理化指标

项 目	指标			检验方法
	一级	二级	三级	
水分及挥发物， %	≤ 0.05	0.2	0.2	GB 5009.236
不溶性杂质， %	≤ 0.05	0.05	0.05	GB/T 15688
酸价(KOH)， mg/g	≤ 0.5	2.0	3.0	GB 5009.229
过氧化值， g/100g	≤ 0.25	0.25	0.25	GB 5009.227
溶剂残留量， mg/kg	不得检出*	≤20	≤20	GB 5009.262
总砷(以As计)， mg/kg	≤	0.1		GB 5009.11
铅(以Pb计)， mg/kg	≤	0.08		GB 5009.12
苯并(a)芘*, μg/kg	≤	9.5		GB 5009.27
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	10		GB 5009.22

*苯并(a)芘的指标严于食品安全国家标准 GB 2762的规定。

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

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 其它污染物限量

应符合GB 2762 的规定

3.9 其它真菌毒素的限量



应符合GB 2761的规定

3.10 农药残留

应符合 GB 2763 的规定。

3.11 生产加工过程

应符合GB 8955和GB 14881的规定

4 检验规则

4.1 原料入库检验

原料应经厂品管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、GB 2716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。

