

Q/PYZ

盘锦瑀铮油脂厂企业标准

Q/PYZ 0001S—2023

稻米油



2023-XX- XX 发布

2023- XX - XX 实施

盘锦瑀铮油脂有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1-2020《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。

本标准食品安全项目与指标依据 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/T19112-2003《米糠油》、GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》制定，其中铅含量指标严于食品安全国家标准，其它要求和指标按产品实测检验数据确定。

本标准由盘锦瑞铮油脂有限公司提出、起草并负责解释。

本标准主要起草人：吕光兴、谷月、尤璐

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。

本标准适用于以稻谷加工成大米，产生的稻谷加工副产物（筛分碎稻谷、米皮、胚芽米糠）或副产物原油为原料，经过机榨或浸出再精炼等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 1886.52	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 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 4806.7	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 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 动植物油不溶性杂质含量的测定
 GB/T 17374 食用植物油销售包装
 GB/T19112 米糠油
 GB 16629 植物油抽提溶剂
 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 稻谷加工副产物：应符合GB 19641、GB 2761、GB 2762和GB 2763的规定。
 3.1.2 植物油提取溶剂（又名己烷类溶剂）应符合GB1886.52和GB16629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	具有产品应有的色泽	取适量的试样置于50ml烧杯，在自然光线下观测色泽，将式样倒入150烧杯中，水浴加热至50℃，用玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，用温开水漱口后，品其滋味
气味、滋味	具有产品固有的气味和滋味，无焦臭、酸败及其它异味	
状态	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
饱和脂肪酸	豆蔻酸 C _{14:0} (%) ≤	1.0	GB5009.168
	棕榈酸 C _{16:0} (%)	12.0~20.0	
	硬脂酸 C _{18:0} (%)	1.0~3.0	



	花生酸 C _{20:0} (%) ≤	1.0
单不饱和脂肪酸	油酸 C _{18:1} (%)	37~49
	棕榈一烯酸 C _{16:1} (%) ≤	0.6
多不饱和脂肪酸	亚麻酸 C _{18:3} (%)	0.1~2.9
	亚油酸 C _{18:2} (%)	29~42

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
	一级	二级	三级	
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) ≤	0.5	2.0	3.0	GB 5009.229 中第一法 冷溶剂指示剂滴定法 ^a
过氧化值 (g/100g) ≤	0.25			GB 5009.227
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) ≤	0.07			GB 5009.12
苯并(a)芘/(μg/kg) ≤	10			GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg) ≤	10			GB 5009.22

^a 稻米油的冷溶剂指示剂法测定酸价只能用碱性蓝 6B 指示剂。

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 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.9 其他真菌毒素

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, GB14881 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。每半年做一次。

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。



Q/PYZ 0001S—2023

5.3.3 产品在符合本标准规定条件下，保质期为18个月。

