



411784S-2021



安阳光华粮油有限公司企业标准

Q/AGL 0005S-2021

小米油

2021-07-30 发布

2021-07-30 实施

安阳光华粮油有限公司 发布

前 言

本标准由安阳光华粮油有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：高会峰、张彦春、任素伟。

H N
Q B

小米油

1 范围

本标准规定了小米油的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小米胚芽或（和）小米糠为原料，经浸提（浸出溶剂丁烷）、过滤脱杂、水化脱胶、氢氧化钠脱酸、真空脱水、脱色（活性炭、活性白土、硅藻土中的一种或几种）、脱臭（真空蒸汽）、过滤、灌装、包装加工而成的小米油。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小米胚芽、小米糠应清洁卫生、无污染、无霉变、无杂质、无虫蛀，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.2 丁烷应符合 GB 1886.55 的规定。
- 2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。
- 2.1.5 活性炭应符合 GB 1886.255 的规定。
- 2.1.6 活性白土应符合 GB 25571 的规定。
- 2.1.7 硅藻土应符合 GB 14936 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要求	检验方法
性 状	油状液体	取适量样品置于一洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、透明度、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
透明度	澄清、透明	
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无焦臭、酸败及其他异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
色泽（罗维朋比色槽 25.4mm）	≤ 黄 70 红 6.0	GB/T 22460
水分及挥发物，%	≤ 0.20	GB 5009.236

不溶性杂质, %	≤	0.05	GB/T 15688
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 4.0, 蓝色值增加小于 0.5	GB/T 5531
含皂量, g/100g	≤	0.03	GB/T 5533
酸价 (KOH), mg/g	≤	3	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
溶剂残留量, mg/kg	≤	20	GB 5009.262
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
*苯并 (a) 芘, μg/kg	≤	8	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	10	GB 5009.22
*苯并 (a) 芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 8955 的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定; 真菌毒素限量应符合GB 2761的规定; 污染物限量应符合GB 2762的规定; 农药残留限量应符合GB 2763的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、色泽 (罗维朋比色槽 25.4mm)、水分及挥发物、酸价、过氧化值、加热试验、含皂量、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小米胚芽或（和）小米糠为原料，经浸提（浸出溶剂丁烷）、过滤脱杂、水化脱胶、氢氧化钠脱酸、真空脱水、脱色（活性炭、活性白土、硅藻土中的一种或几种）、脱臭（真空蒸汽）、过滤、灌装、包装加工而成的小米油。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照GB 2716《食品安全国家标准 植物油》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中苯并（a）芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

安阳光华粮油有限公司