



410966S-2022



中花粮油（河南）有限公司企业标准

Q/ZHLY 0001S-2022

稻米油

2022-04-19 发布

2022-04-19 实施

中花粮油（河南）有限公司 发布

前 言

本标准由中花粮油（河南）有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：徐国良、骆红叶、杨克英。

H N

Q B

稻米油

1 范围

本文件规定了稻米油的要求、检验方法、检验规则等要求。

本文件适用于以稻米原油为原料，用磷酸脱胶、氢氧化钠脱酸、活性白土脱色、脱臭工序，经过或不经过脱蜡、脱脂等工序加工而成的稻米油。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 稻米原油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.3 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。
- 2.1.4 活性白土应符合 GB 25571 的规定。

2.2 基本组成和主要物理参数

基本组成和主要物理参数应符合表 1 的规定。

表 1 稻米油基本组成和主要物理参数

项 目	指 标	检验方法
相对密度 ₂₀ ²⁰ /(d ₂₀ ²⁰)	0.910~0.929	GB/T 5526
豆蔻酸 (C14: 0) / (%)	≤ 1.0	GB 5009.168
棕榈酸 (C16: 0) / (%)	12.0~23.0	
棕榈一稀酸 (C16: 1) / (%)	≤ 0.5	
硬脂酸 (C18: 0) / (%)	0.9~4.0	
油酸 (C18: 1) / (%)	37.0~50.0	
亚油酸 (C18: 2) / (%)	21.0~42.0	
亚麻酸 (C18: 3) / (%)	≤ 2.9	
花生酸 (C20: 0) / (%)	≤ 1.0	

2.3 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
色泽	具有产品应有的色泽	GB/T 5009.37-2003
滋味、气味	具有产品应有的气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味	GB /T 5525-2008
状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见的外来异物	
透明度 (20℃)	澄清、透明	

2.4 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
	特级	一级	二级	
酸价 ^a (KOH)/(mg/g) ≤	0.5	3.0		GB 5009.229 (冷溶剂指示剂滴定法)
过氧化值/(g/100g) ≤	0.25			GB 5009.227
水分及挥发物含量/% ≤	0.10			GB 5009.236
不溶性杂质含量/% ≤	0.05			GB/T 15688
含皂量/% ≤	-		0.03	GB/T 5533
谷维素含量/(mg/kg)	≥15000	≥10000	-	LS/T 6121.1
甾醇/(mg/kg)	≥10000		-	GB/T 25223
溶剂残留量 ^b /(mg/kg)	不得检出			GB 5009.262
苯并[a]芘 [*] /(μg/kg) ≤	8.0			GB 5009.27
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.1			GB 5009.12
总砷(以As计)/(mg/kg) ≤	0.1			GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg) ≤	8.0			GB 5009.22

^a 稻米油(米糠油)的冷溶剂指示剂法测定酸价只能用碱性蓝 6B 指示剂。

*苯并[a]芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

^b 溶剂残留量不得检出(检出值小于 10mg/kg, 视为未检出)。

2.5 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。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8955 和 GB 14881 的规定。

2.7 其他

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

出厂检验项目应包括:感官要求、酸价、过氧化值、溶剂残留量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本产品是以稻米原油为原料，用磷酸脱胶、氢氧化钠脱酸、活性白土脱色、脱臭工序，经过或不经脱蜡、脱脂等工序加工而成的稻米油。根据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国标准化法》的规定，参照 GB 2716《食品安全国家标准 植物油》，结合本企业的生产实际制定本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中苯并（a）芘严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

中花粮油（河南）有限公司

Q B