



411486S-2022



河南海鑫油脂科技有限公司企业标准

Q/HHX 0001S-2022

# 稻米油

2022-06-08 发布

2022-06-08 实施

河南海鑫油脂科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南海鑫油脂科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：朱相丞。

本标准自发布之日起替代 Q/HHX 0001S-2019 （备案号：410773S-2019）。

HN

QB

# 稻米油

## 1 范围

本标准规定了稻米油的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以米糠原油为原料，经水化脱胶、冬化脱蜡、物理脱酸、物理脱色、冬化脱脂、过滤、包装制成的稻米油（以下简称产品）。

## 2 分类及命名

产品根据内源性谷维素含量不同进行分类及命名，分为：稻米油D类（内源性谷维素含量 $<5000$  mg/kg）；稻米油C类（内源性谷维素含量 $5000\text{mg/kg}\sim 9999\text{mg/kg}$ ）；稻米油B类（内源性谷维素含量 $10000\text{mg/kg}\sim 14999\text{mg/kg}$ ）；稻米油A类（内源性谷维素含量 $\geq 15000\text{mg/kg}$ ）。

## 3 要求

### 3.1 原辅料

3.1.1 米糠原油应符合GB/T 19112和GB 2716的规定。

3.1.2 生产用水应符合GB 5749的规定。

### 3.2 特征性指标

产品的特征指标应符合表1的规定。

表1 特征指标

项目	指标	检验方法
折光指数/ ( $n_{40}^D$ )	1.464~1.468	GB/T 5527
相对密度/ ( $d_{20}^{20}$ )	0.914~0.925	GB/T 5526
碘值 (I) / (g/100g)	92~115	GB/T 5532
皂化值 (KOH) / (mg/g)	179~195	GB/T 5534
不皂化物/ (g/kg)	$\leq 45$	GB/T 5535.1~5535.2
主要脂肪酸组成:		
月桂酸 (C12:0)	ND~0.2	GB 5009.168
豆蔻酸 (C14:0)	ND~1.0	
棕榈酸 (C16:0)	14~23	
棕榈油酸 (C16:1)	ND~0.5	
硬脂酸 (C18:0)	0.9~4.0	
油酸 (C18:1)	38~48	
亚油酸 (C18:2)	21~42	
亚麻酸 (C18:3)	0.1~2.9	
花生酸 (C20:0)	ND~0.9	
花生一烯酸 (C20:1)	ND~0.8	

山萘酸 (C22:0)	ND~1.0	
木焦油酸 (C24:0)	ND~0.9	
注: ND 表示未检出, 定义为 $\leq 0.05\%$ 。		

### 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
	稻米油A类	稻米油B类	稻米油C类	稻米油D类	
透明度25℃	澄清、透明				GB/T 5525  取适量试样于烧杯中, 在自然光光线下, 观察其性状、色泽, 并检查有无外来杂质。
滋味与气味	具有稻米油应有的滋味与气味, 无异味				
色 泽	具有稻米油应有的色泽				
性 状	液态				
杂 质	无肉眼可见外来杂质				

### 3.4 理化指标

稻米油A类理化指标应符合表3的规定。

表3 稻米油A类理化指标

项 目		指 标					检验方法
		稻米油A类 特级	稻米油A类 一级	稻米油A类 二级	稻米油A类 三级	稻米油A类 四级	
色泽	(罗维朋比色槽25.4mm) $\leq$	—	—	—	黄35 红3.0	黄35 红6.0	GB/T 22460
	(罗维朋比色槽133.4mm) $\leq$	黄35 红6.0	—	黄35 红6.5	—	—	
谷维素含量/ (mg/kg)	$\geq$	15000					LS/T 6121.1
水分及挥发物/ (%)	$\leq$	0.10					GB 5009.236
不溶性杂质/ (%)	$\leq$	0.05					GB/T 15688
酸价 (KOH) / (mg/g)	$\leq$	3.00					GB 5009.229
过氧化值/ (g/100g)	$\leq$	0.25					GB 5009.227
铅 (以Pb计) / (mg/kg)	$\leq$	0.1					GB 5009.12
总砷 (以As计) / (mg/kg)	$\leq$	0.1					GB 5009.11
冷冻试验 (0℃储存) 澄清透明		30分钟	20分钟	—	—	—	GB/T 35877
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> / (μg/kg)	$\leq$	10					GB 5009.22
*苯并 (a) 芘/ (μg/kg)	$\leq$	8					GB 5009.27

溶剂残留量/ (mg/kg)	不得检出	GB 5009.262
注：1、*严于食品安全国家标准 GB 2762的规定。2、划有“——”者不做检测。		

稻米油B类理化指标应符合表4的规定。

表4 稻米油B类理化指标

项 目	指 标					检验方法
	稻米油B类 特级	稻米油B类 一级	稻米油B类 二级	稻米油B类 三级	稻米油B类 四级	
色 泽	(罗维朋比色槽25.4mm) ≤	——	——	黄35 红3.0	黄35 红6.0	GB/T 22460
	(罗维朋比色槽133.4mm) ≤	黄35 红6.0	黄35 红6.5	——	——	
谷维素含量/ (mg/kg)	10000~14999					LS/T 6121.1
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) ≤	3.00					GB 5009.229
过氧化值/ (g/100g) ≤	0.25					GB 5009.227
铅 (以Pb计) / (mg/kg) ≤	0.1					GB 5009.12
总砷 (以As计) / (mg/kg) ≤	0.1					GB 5009.11
冷冻试验 (0℃储藏) 澄清透明	30分钟	20分钟	——	——	——	GB/T 35877
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> / (μg/kg) ≤	10					GB 5009.22
*苯并 (a) 芘/ (μg/kg) ≤	8					GB 5009.27
溶剂残留量/ (mg/kg)	不得检出					GB 5009.262
注：1、*严于食品安全国家标准 GB 2762的规定。2、划有“——”者不做检测。						

稻米油C类理化指标应符合表5的规定。

表5 稻米油C类理化指标

项 目	指 标					检验方法
	稻米油C 类特级	稻米油C 类一级	稻米油C 类二级	稻米油C 类三级	稻米油C 类四级	
色 泽	(罗维朋比色槽25.4mm) ≤	——	——	黄35 红 3.0	黄35 红 6.0	GB/T 22460
	(罗维朋比色槽133.4mm) ≤	黄35 红6.0	黄35 红 6.5	——	——	
谷维素含量/ (mg/kg)	5000~9999					LS/T 6121.1
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)	≤	3.00					GB 5009.229
过氧化值/ (g/100g)	≤	0.25					GB 5009.227
铅 (以Pb计) / (mg/kg)	≤	0.1					GB 5009.12
总砷 (以As计) / (mg/kg)	≤	0.1					GB 5009.11
冷冻试验 (0℃储藏) 澄清透明		30分钟	20分钟	——	——	——	GB/T 35877
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> / (μg/kg)	≤	10					GB 5009.22
*苯并(a)芘/ (μg/kg)	≤	8					GB 5009.27
溶剂残留量/ (mg/kg)		不得检出					GB 5009.262
注: 1、*严于食品安全国家标准 GB 2762的规定。2、划有“——”者不做检测。							

稻米油D类理化指标应符合表6的规定。

表6 稻米油D类理化指标

项 目		指 标					检验方法
		稻米油D类	稻米油D类	稻米油D类	稻米油D类	稻米油D类	
		特级	一级	二级	三级	四级	
色泽	(罗维朋比色槽25.4mm) ≤	——		——	黄35 红3.0	黄35 红6.0	GB/T 22460
	(罗维朋比色槽133.4mm) ≤	黄35 红6.0		黄35 红6.5	——	——	
谷维素含量/ (mg/kg)		<5000					LS/T 6121.1
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)		≤ 3.00					GB 5009.229
过氧化值/ (g/100g)		≤ 0.25					GB 5009.227
铅 (以Pb计) / (mg/kg)		≤ 0.1					GB 5009.12
总砷 (以As计) / (mg/kg)		≤ 0.1					GB 5009.11
冷冻试验 (0℃储藏) 澄清透明		30分钟	20分钟	——	——	——	GB/T 35877
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> / (μg/kg)		≤ 10					GB 5009.22
*苯并(a)芘/ (μg/kg)		≤ 8					GB 5009.27
溶剂残留量/ (mg/kg)		不得检出					GB 5009.262
注: 1、*严于食品安全国家标准 GB 2762的规定。2、划有“——”者不做检测。							

### 3.5 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。

### 3.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8955 的规定。

### 3.7 其它要求

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。

#### 4 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、色泽、谷维素含量、酸价、过氧化值的检验。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以米糠原油为原料，经水化脱胶、冬化脱蜡、物理脱酸、物理脱色、冬化脱脂、过滤、包装制成的稻米油。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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中苯并（a）芘的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南海鑫油脂科技有限公司

HN

QB