



411267S-2023



固始县豫申粮油工贸有限公司企业标准

Q/GYG 0002S-2023

稻米油

2023-05-14 发布

2023-05-14 实施

固始县豫申粮油工贸有限公司 发布

前 言

本标准由固始县豫申粮油工贸有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李桂华、钱坤、李少楠。

本标准自发布实施之日起替代：Q/GYG 0002S-2020。

H N
Q B

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。

本标准适用于以稻谷脱壳、去除米粒后得到的米糠和米胚芽为原料，经挤压膨化、用植物油抽提溶剂(食品级6号溶剂油)浸出、过滤、脱胶、脱酸、脱臭、脱脂、灌装、封口、包装加工而成的富含谷维素、植物甾醇稻米油。

2 要求

2.1原料要求

2.1.1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米胚芽应符合 GB/T 1354 的规定。

2.1.3植物油抽提溶剂油(食品级6号溶剂油)应符合 GB 16629 规定。

2.2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
折光指数 (n ⁴⁰)	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	≤45	GB/T 5535.1或GB/T5535.2
主要脂肪酸组成：		
豆蔻酸C _{14:0}	ND-1.0	GB 5009.168
棕榈酸C _{16:0}	12-23	
棕榈一烯酸C _{16:1}	ND-0.5	
硬脂酸C _{18:0}	1.0-3.0	
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	

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
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	30℃以上澄清、透明	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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
	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	2.5	3.0	GB 5009.229
过氧化值，g/100g ≤	0.25	0.25	0.25	GB 5009.227
色泽（罗维朋比色槽133.4mm）	黄 35，红≤10			GB/T 22460
溶剂残留量，mg/kg	不得检出 ^a	≤20	≤20	GB 5009.262
谷维素，mg/kg ≥	15000			LS/T 6121.1
植物甾醇，mg/kg ≥	15000			GB/T 25223
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。				
a检出值小于10mg/kg时，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 14881和GB 8955的规定。

2.7其它要求

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

3 检验

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

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以稻谷脱壳、去除米粒后得到的米糠和米胚芽为原料，经挤压膨化、用植物油抽提溶剂(食品级6号溶剂油)浸出、过滤、脱胶、脱酸、脱臭、脱脂、灌装、封口、包装加工而成的富含谷维素、植物甾醇稻米油。

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，参照GB 2716《食品安全国家标准 植物油》要求制订本企业标准，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。

固始县豫申粮油工贸有限公司