



413167S-2025



河南海鑫油脂科技有限公司企业标准

Q/HHX 0003S-2025

小麦胚芽油

2025-11-05 发布

2025-11-05 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：孔远、朱相丞。

HN

QB

小麦胚芽油

1 范围

本标准规定了小麦胚芽油的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦胚芽（也称小麦胚）为原料，经筛选、烘干（或不烘干）、低温浸出（ $\leq 50^{\circ}\text{C}$ ）、脱胶、脱酸、脱色、脱蜡、脱臭、精密过滤、灌装而制成可直接食用的小麦胚芽油。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 小麦胚芽（也称小麦胚）应符合 GB 19641 及 LS/T 3210 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 |
|--------------------------|------------|------------|
| 色泽（罗维朋比色槽133.4mm） \leq | 黄 35 红 3.5 | GB/T 22460 |
| 气味和滋味 | 口感良好，无异味 | GB/T 5525 |
| 透明度 | 澄清、透明 | |

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 |
|---|-------|-------------|
| 水分及挥发物，% \leq | 0.1 | GB 5009.236 |
| 不溶性杂质，% \leq | 0.05 | GB/T 15688 |
| 酸价（KOH），mg/g \leq | 3.0 | GB 5009.229 |
| 过氧化值，g/100g \leq | 0.25 | GB 5009.227 |
| 冷冻试验（0℃储藏 5.5 h） | 澄清、透明 | GB/T 35877 |
| 溶剂残留量 ^a ，mg/kg \leq | 20 | GB 5009.262 |
| 铅（以 Pb 计），mg/kg \leq | 0.08 | GB 5009.12 |
| 总砷（以 As 计），mg/kg \leq | 0.1 | GB 5009.11 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ ， $\mu\text{g}/\text{kg}$ \leq | 10 | GB 5009.22 |
| *苯并（a）芘， $\mu\text{g}/\text{kg}$ \leq | 8 | GB 5009.27 |

注：^a严于食品安全国家标准 GB 2762。

a 检出值小于 10mg/kg 时，视为未检出。

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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 8955 和 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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、水分及挥发物、不溶性杂质、酸价、过氧化值、冷冻试验（0℃储藏5.5 h）、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

小麦胚芽油是以小麦胚芽（也称小麦胚）为原料，经筛选、烘干（或不烘干）、低温浸出（ $\leq 50^{\circ}\text{C}$ ）、脱胶、脱酸、脱色、脱蜡、脱臭、精密过滤、灌装而制成可直接食用的小麦胚芽油。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》制定企业标准，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。

河南海鑫油脂科技有限公司

H N

Q B