



411174S-2025



河南懿丰粮油有限公司企业标准

Q/HYF 0003S-2025

# 稻米油

2025-04-19 发布

2025-04-19 实施

河南懿丰粮油有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南懿丰粮油有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵二成、廖改文。

本标准自发布实施日起替代 Q/HYF 0003S-2025(备案号：410979S-2025)。

H N

Q B

# 稻米油

## 1 范围

本标准规定了稻米油的术语和定义、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以压榨成品米糠油或浸出成品米糠油为原料，经过滤、灌装、包装而成的稻米油。

## 2 术语定义

以下术语和定义仅适用于本标准。

### 2.1 稻米油

是由稻谷加工成大米所得的副产品米糠提取的油脂，可直接供食用的米糠油。

## 3 分类

根据原料不同产品可分为：稻米油（一级）；稻米油（二级）；稻米油（三级）。

## 4 要求

### 4.1 原料要求

4.1.1 压榨成品米糠油、浸出成品米糠油应符合 GB 2716 的规定。

### 4.2 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
	一级	二级	三级	
性状	油状液体，无正常视力可见的外来异物			取适量试样置于 50 mL 烧杯，在自然光下观察性状、色泽，将试样倒入 150 mL 烧杯中，水浴加热至 50℃，用玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，用温开水漱口后，品其滋味
色泽	淡黄色	淡黄色至棕黄色	淡黄色至棕红色	
气、滋味	具有稻米油特有的气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味			

### 4.3 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
	一级	二级	三级	
水分及挥发物, g/100g	≤ 0.05	0.05	0.10	GB 5009.236
透明度 (20℃)	澄清、透明	澄清、透明	/	GB/T 5525
不溶性杂质, %	≤ 0.05	0.05	0.05	GB/T 15688
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 0.20	0.30	1.0	GB 5009.229
过氧化值, mmol/kg	≤ 5.0	5.0	7.5	GB 5009.227

溶剂残留量, mg/kg	不得检出 <sup>a</sup>	≤20 (以浸出成品米糠油为原料的产品)	≤20 (以浸出成品米糠油为原料的产品)	GB 5009.262
		不得检出 <sup>a</sup> (以压榨成品米糠油为原料的产品)	不得检出 <sup>a</sup> (以压榨成品米糠油为原料的产品)	
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.1		GB 5009.11
铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.08		GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	10.0		GB 5009.22
*苯并[a]芘, μg/kg	≤	9.0		GB 5009.27
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762的规定; a 溶剂残留量<10 mg/kg 视为未检出。				

#### 4.4 净含量及允许短缺量

应符合JJF 1070的规定。

#### 4.5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8955 的规定。

#### 4.6 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。

#### 5 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分及挥发物、酸价、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以压榨成品米糠油或浸出成品米糠油为原料，经过滤、灌装、包装而成的稻米油。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，参照 GB 2716《食品安全国家标准 植物油》制订本企业标准，作为组织生产、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。

河南懿丰粮油有限公司

H N

Q B