



410426S-2026



河南省淇花食用油有限公司企业标准

Q/HQS 0004S-2026

小麦胚芽油

2026-02-12 发布

2026-02-12 实施

河南省淇花食用油有限公司 发布

H N

Q B

前 言

本标准由河南省淇花食用油有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：连建伟、郭珊珊、连晓娜、陈秀秀、芦岩。

H N
Q B

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为原料，经烘干、压榨、加入丁烷（4号溶剂）浸出、回收溶剂、精炼、冷却、灌装加工而成的小麦胚芽油。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1小麦胚芽应符合 GB 19641 的规定。
- 2.1.2生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3丁烷（4号溶剂）应符合GB 1886.55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
性 状	均匀的透明油状，无沉淀	取适量样品置于一洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察其色泽、状态、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味；或按照 GB 2716 规定的方法进行检验
色 泽	淡黄色至金黄色	
滋味、气味	具有小麦胚芽油特有的气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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，%	≤ 0.20	GB 5009.236
不溶性杂质，%	≤ 0.1	GB/T 15688
酸价（KOH），mg/g	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值，g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.08	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
溶剂残留量，mg/kg	≤ 20	GB 5009.262
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 10	GB 5009.22

*苯并（a）芘，μg/kg	≤	9	GB 5009.27
注：*苯并（a）芘指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。			

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881和GB 8955 的规定。

2.6 其他要求

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。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以小麦胚芽为原料，经烘干、压榨、加入丁烷（4号溶剂）浸出、回收溶剂、精炼、冷却、灌装加工而成的小麦胚芽油。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》制订本企业标准，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。

河南省淇花食用油有限公司