



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
色泽	淡黄色至金黄色	光下用肉眼观察其色泽、状态、杂质，嗅其气
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	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
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, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	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。

QB

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

H N

Q B