



411586S-2017



安阳光华粮油有限公司企业标准

Q/AGL 0003S-2017

小麦胚芽油

2017-07-14 发布

2017-07-14 实施

安阳光华粮油有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由安阳光华粮油有限公司提出并起草。

本标准起草人：崔海明。

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、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

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。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 小麦胚芽应符合品质良好、清洁、无霉变、无污染、无杂质和 GB 19641 的规定。

2.1.2 丁烷 4 号溶剂应符合 GB/T 19465 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 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	从样品中取出 100ml，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	淡黄色	
气 味	具有小麦胚芽油特有气味，无异味	
滋 味	具有小麦胚芽油特有滋味，无异味	
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
色泽（罗维朋比色计 25.4mm 槽）≤	黄 70 红 6.0	GB/T 22460
透明度	澄清、透明	GB/T 5525
水分及挥发物，% ≤	0.20	GB 5009.236
加热试验（280℃）	无析出物或微量析出物，罗维朋比色：黄色值不变，红色值增加小于 4.0，蓝色值增加小于 0.5	GB/T 5531
不溶性杂质，% ≤	0.05	GB/T 5529
酸价（以脂肪计），(KOH) mg/g ≤	2.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g ≤	0.25	GB 5009.227
含皂量，% ≤	0.03	GB/T 5533

烟点, °C	≥	105	GB/T 20795
冷冻试验 (0°C 储藏 5.5h)		澄清、透明	GB/T 5531
浸出油溶剂残留, mg/kg	≤	50	GB/T 5009.37
黄曲霉毒素 B1, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.12
*苯并[a]芘, μg/kg	≤	8.0	GB 5009.27
注: 该指标严于国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产过程卫生要求

应符合 GB 8955 的规定。

2.6 其他卫生要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的有关规定执行。

3 检验

出厂检验项目: 感官要求、水分及挥发物、不溶性杂质、酸价、过氧化值、浸出油溶剂残留、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。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 《食用植物油卫生标准》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）芘指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

H N

安阳光华粮油有限公司

2017年06月13日

Q B