



410773S-2019



河南海鑫油脂科技有限公司企业标准

Q/HHX 0001S-2019

稻米油

2019-04-13 发布

2019-04-13 实施

河南海鑫油脂科技有限公司 发布

前 言

本标准按 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：朱相丞。

HN

QB

稻米油

1 范围

本标准规定了稻米油的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以米糠原油为原料，经水化脱胶、冬化脱蜡、脱酸、脱色、冬化脱脂、过滤、包装制成的稻米油。

2 分类

产品根据内源性谷维素含量不同产品分为：稻米油A类（内源性谷维素含量 $\geq 15000\text{mg/kg}$ ）；稻米油B类（内源性谷维素含量 $10000\text{mg/kg}\sim 14999\text{mg/kg}$ ）；稻米油C类（内源性谷维素含量 $5000\text{mg/kg}\sim 9999\text{mg/kg}$ ）；稻米油D类（内源性谷维素含量 $< 5000\text{mg/kg}$ ）。

稻米油A类、B类、C类、D类产品因感官要求、理化指标的要求不同又分为：一级品、二级品、三级品、四级品。

3 要求

3.1 原料要求

3.1.1 米糠原油应符合GB/T 19112和GB 2716的规定。

3.1.2 生产用水应符合GB 5749的规定。

3.2 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
		稻米油ABCD类 一级	稻米油ABCD类 二级	稻米油ABCD类 三级	稻米油ABCD类 四级	
色泽	罗维朋比色槽 25.4mm \leq	—	—	黄35 红3.0	黄35 红6.0	GB/T 22460
	罗维朋比色槽 133.4mm \leq	黄 35 红 3.5	黄 35 红 5.0	—	—	
气味和滋味		具有本产品特有的气味和滋味，无异味				GB/T 5525
透明度		澄清、透明				GB/T 5525
状态		具有本产品应有的状态，无肉眼可见外来杂质				取适量试样于50mL烧杯中，在自然光线下，观察其状态，并检查有无外来杂质。

3.3 理化指标

理化指标应符合表2-表6的规定。

表2 理化指标

项目	指标				检验方法
	稻米油ABCD类 一级	稻米油ABCD类 二级	稻米油ABCD类 三级	稻米油ABCD类 四级	
月桂酸 (C12:0) , %	ND~0.2				GB 5009.168
豆蔻酸 (C14:0) , %	ND~1.0				
棕榈酸 (C16:0) , %	14~23				
棕榈油酸 (C16:1) , %	ND~0.5				
硬脂酸 (C18:0) , %	0.9~4.0				
油酸 (C18:1) , %	38~48				
亚油酸 (C18:2) , %	21~42				
亚麻酸 (C18:3) , %	0.1~2.9				
花生酸 (C20:0) , %	ND~0.9				
花生一烯酸 (C20:1) , %	ND~0.8				
山萘酸 (C22:0) , %	ND~1.0				
木焦油酸 (C24:0) , %	ND~0.9				

注：ND 表示未检出，定义为 $\leq 0.05\%$ 。

表3 稻米油A类理化指标

项目	指标				检验方法
	稻米油 A 类一级	稻米油 A 类二级	稻米油 A 类三级	稻米油 A 类四级	
谷维素含量, mg/kg	≥ 15000				LS/T 6121.1
冷冻试验 (0℃储藏 5.5h)	澄清透明	—	—	—	GB/T 35877
烟点, °C \geq	215	205	—	—	GB/T 20795
加热试验 (280℃)	—	—	无析出物, 罗维朋比 色:黄色值 不变,红色 值增加小 于0.4	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
水分及挥发物, % \leq	0.10				GB 5009.236
不溶性杂质, % \leq	0.05				GB/T 15688

酸价 (KOH), mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
溶剂残留量, mg/kg	≤	20	GB 5009.262
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	10	GB 5009.22
*苯并 (a) 芘, μg/kg	≤	8	GB 5009.27
注: *严于食品安全国家标准 GB 2762。			

表4 稻米油B类理化指标

项目	指标				检验方法
	稻米油 B 类一级	稻米油 B 类二级	稻米油 B 类三级	稻米油 B 类四级	
谷维素含量, mg/kg	10000~14999				LS/T 6121.1
冷冻试验 (0℃储藏 5.5h)	澄清透明	—	—	—	GB/T 35877
烟点, °C	≥ 215	205	—	—	GB/T 20795
加热试验 (280℃)	—	—	无析出物, 罗维朋比色: 黄色值不变, 红色值增加小于 0.4	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
水分及挥发物, %	≤	0.10			GB 5009.236
不溶性杂质, %	≤	0.05			GB/T 15688
酸价 (KOH), mg/g	≤	3.0			GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤	0.25			GB 5009.227
溶剂残留量, mg/kg	≤	20			GB 5009.262
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.1			GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.1			GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	10			GB 5009.22

*苯并(a)芘, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	8	GB 5009.27
注: *严于食品安全国家标准 GB 2762。			

表 5 稻米油 C 类理化指标

项目	指标				检验方法
	稻米油 C 类一级	稻米油 C 类二级	稻米油 C 类三级	稻米油 C 类四级	
谷维素含量, mg/kg	5000~9999				LS/T 6121.1
冷冻试验 (0℃ 储藏 5.5h)	澄清透明	—	—	—	GB/T 35877
烟点, $^{\circ}\text{C}$	\geq 215	205	—	—	GB/T 20795
加热试验 (280℃)	—	—	无析出物, 罗维朋比 色:黄色值 不变,红色 值增加小 于 0.4	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
水分及挥发物, %	\leq	0.10			GB 5009.236
不溶性杂质, %	\leq	0.05			GB/T 15688
酸价 (KOH), mg/g	\leq	3.00			GB 5009.229
过氧化值, $\text{g}/100\text{g}$	\leq	0.25			GB 5009.227
溶剂残留量, mg/kg	\leq	20			GB 5009.262
铅 (以 Pb 计), mg/kg	\leq	0.1			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: *严于食品安全国家标准 GB 2762。					

表 6 稻米油 D 类理化指标

项目	指标				检验方法
	稻米油 D 类一级	稻米油 D 类二级	稻米油 D 类三级	稻米油 D 类四级	
谷维素含量, mg/kg	<5000				LS/T 6121.1
冷冻试验 (0℃储藏 5.5h)	澄清透明	—	—	—	GB/T 35877
烟点, °C	≥ 215	205	—	—	GB/T 20795
加热试验 (280℃)	—	—	无析出物, 罗维朋比色: 黄色值不变, 红色值增加小于 0.4	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
水分及挥发物, %	≤ 0.10				GB 5009.236
不溶性杂质, %	≤ 0.05				GB/T 15688
酸价 (KOH), mg/g	≤ 3.00				GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤ 0.25				GB 5009.227
溶剂残留量, mg/kg	≤ 20				GB 5009.262
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.1				GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1				GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 10				GB 5009.22
*苯并 (a) 芘, μg/kg	≤ 8				GB 5009.27
注: *严于食品安全国家标准 GB 2762。					

3.4 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

3.5 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。

3.6 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。

4 检验

出厂检验项目为：感官要求、酸价、过氧化值、加热试验、溶剂残留量、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

稻米油是以米糠原油为原料，经水化脱胶、冬化脱蜡、脱酸、脱色、冬化脱脂、过滤、包装制成的。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》和GB/T 19112《米糠油》制定企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了稻米油的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

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