



备案号: 360113S-2021
备案日期: 2021年3月3日
有效期至: 2026年3月2日

Q/JXHKF

江西省食品安全企业标准

Q/JXHKF 0002S-2021

稻米油

2021-01-20 发布

2021-02-20 实施

江西省好口福油脂有限公司 发布

(注: 备案的企业标准以“江西省食品安全标准备案与管理系统”中的文本为正本)

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 要求 2

4 食品添加剂 3

5 生产加工过程的卫生要求 3

6 检验规则 3

7 标志、标签、包装、运输、贮存 4

前 言

本标准编制所依据的起草规则为 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》。

本标准中铅限量（以 Pb 计）为 0.08 mg/kg，严于 GB 2762《食品中污染物限量》中“油脂及其制品”项下铅限量（以 Pb 计）0.1 mg/kg。

本标准起草单位：江西省好口福油脂有限公司。

本标准主要起草人：应康、袁钢。

本标准批准人：袁钢。

稻米油

1 范围

本标准规定了稻米油的技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存。

本标准适用于以米糠为原料，经去杂分离、米糠造粒烘干、浸出制油、灌装为主要工艺加工制成的稻米油。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
- GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并（a）芘的测定
- GB 5009.168 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中过酸价的测定
- GB 5009.236 食品安全国家标准 动植物油脂水分及挥发物的测定
- GB 5009.262 食品安全国家标准 食品中溶剂残留量的测定
- GB/T 5524 动植物油脂 扦样
- GB/T 5525 植物油 透明度、气味、滋味鉴定法
- GB/T 5526 植物油 检验 比重测定法
- GB/T 5527 动植物油脂折光指数的测定
- GB/T 5531 粮油检验 植物油加热试验
- GB/T 5532 动植物油脂 碘值的测定
- GB/T 5533 粮油检验 植物油含皂量的测定
- GB/T 5534 动植物油脂 皂化值的测定
- GB/T 5535.1 动植物油脂 不皂化物测定 第 1 部分：乙醚提取法
- GB/T 5535.2 动植物油脂 不皂化物测定 第 2 部分：己烷提取法
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8955 食品安全国家标准 食用植物油及其制品生产卫生规范
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15687 动植物油脂 试样的制备
- GB/T 15688 动植物油脂 不溶性杂质含量的测定

GB/T 17374 食用植物油销售包装
 GB/T 17876 包装容器 塑料防盗瓶盖
 GB 19641 食品安全国家标准 食用植物油料
 GB/T 22460 动植物油脂 罗维朋色泽的测定
 GB/T 35877 粮油检验 动植物油脂冷冻试验
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 国家质量监督检验检疫总局令 第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 要求

3.1 原料

3.1.1 米糠

应符合GB 19641的规定。

3.2 特性指标

应符合表1的规定。

表1 特征指标

项 目	指 标	检验方法
折光指数 (n_{40}^D)	1.464~1.468	GB/T 5527
相对密度 (d_{20}^{20})	0.914~0.925	GB/T 5526
碘值 (I) (g/100g)	92~115	GB/T 5532
皂化值 (KOH) (mg/g)	179~195	GB/T 5534
不皂化物 (g/kg) $\leq$	45	GB/T 5535.1、GB/T 5535.2
主要脂肪酸组成 (%)		
豆蔻酸 $C_{14:0}$	0.1~1.0	GB 5009.168
棕榈酸 $C_{16:0}$	12~20	
棕榈一烯酸 $C_{16:1}$ <	0.5	
硬脂酸 $C_{18:0}$	1.0~3.0	
油酸 $C_{18:1}$	37~48	
亚油酸 $C_{18:2}$	29~42	
亚麻酸 $C_{18:3}$	0.1~2.9	
花生酸 $C_{20:0}$ <	1.0	

3.3 质量指标

应符合表2的规定。

表2 质量指标

项 目	质 量 指 标				检验方法
	一级	二级	三级	四级	

色 泽	(罗维朋比色槽25.4mm) ≤	—	—	黄35 红3.0	黄35 红6.0	GB/T 22460
	(罗维朋比色槽133.4mm) ≤	黄35 红4.3	黄35 红5.0	—	—	
气味、滋味		无气味、口感好	无气味、口感良好	具有稻米油固有的滋味和气味，无异味	具有稻米油固有的滋味和气味，无异味	GB/T 5525
透明度		澄清、透明	澄清、透明	—	—	GB/T 5525
水分及挥发物/(%) ≤		0.04	0.05	0.10	0.20	GB 5009.236
不溶性杂质/(%) ≤		0.04	0.05	0.05	0.05	GB/T 15688
酸值 (KOH)/(mg/g) ≤		0.20	0.30	1.0	3.0	GB 5009.229
过氧化值/(mmol/kg) ≤		4.8	5.0	7.5	7.5	GB 5009.227
加热试验 (280℃)		—	—	无析出物，罗维朋比色：黄色值不变，红色值增加<0.4	微量析出物，罗维朋比色：黄色值不变，红色值增加<4.0，蓝色值增加<0.5	GB/T 5531
含皂量/(%) ≤		—	—	0.03	0.03	GB/T 5533
冷冻试验 (0℃储藏5.5h)		澄清、透明	—	—	—	GB/T 35877
溶剂残留量/(mg/kg)		不得检出	不得检出	≤50	≤50	GB 5009.262
黄曲霉毒素B1/μg/kg ≤		10				GB 5009.22
铅 (以Pb计)/mg/kg ≤		0.08				GB 5009.12
砷 (以As计)/mg/kg ≤		0.1				GB 5009.11
苯并(a)芘/μg/kg ≤		10				GB 5009.27
注1：划有“—”者不做检测。一、二级浸出油的溶剂残留量检出值小于10mg/kg时，视为未检出						

3.4 净含量及负偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及国家相关法律法规的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8955 和 GB14881 的规定。

6 检验规则

6.1 组批

同一次投料、同一班次、同一生产线生产的同一规格包装完好的产品为一批。

6.2 抽样

随机抽取每批产品，抽样量为全项目检验所需量的3倍。

6.3 出厂检验

6.3.1.1 每批产品须经检验，检验合格并附合格证方可出厂。

6.3.1.2 出厂检验项目为感官、色泽、酸值、过氧化值、加热试验、溶剂残留量、净含量。

6.4 型式检验

6.4.1.1 型式检验项目为本标准规定的全项目检验

6.4.1.2 正常情况下每半年一次，在下列情况之一时，也应进行型式检验。

- a) 停产3个月以上，恢复生产时；
- b) 原、辅料来源发生变化时；
- c) 本次检验结果与上次检验有较大差异时；
- d) 更换主要生产设备时。

6.5 判定规则

检验结果有一项或一项以上不符合本标准规定时，应在同一批产品中加倍抽样对不合格项目进行复验，若仍有一项不符合，则该批产品为不合格。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

7.1.1 产品标志、标签应符合国家相关法律法规、法规和 GB/T 191、GB 7718、GB28050 的规定。

7.1.2 产品标签中应注明“浸出”字样。

7.1.3 产品标签上还应注明原料的生产国名。

7.2 包装

包材应符合 GB 4806.5、GB 4806.7、GB/T 17374 和 GB/T 17876 的规定。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁、无污染，具备有防雨、防晒设施，散装运输要有专车。严禁与有毒、有害物质混装、混运。

7.3.2 装卸时应轻放、轻搬、防止包装破损。

7.4 贮存

产品应密封贮存于常温、通风干燥处，严禁与有毒、有害物品混贮，仓库周围应无污染。

7.5 保质期

本产品保质期为 18 个月。

江西省食品安全企业标准备案承诺书

本食品生产企业承诺：

本次备案的企业标准名称为：稻米油，标准编号为：Q/JXHKF 0002S—2021。

- 1、本企业是企业标准的第一责任人，对备案的企业标准负责。
- 2、本企业已清楚企业标准备案性质是形式备案，备案只是对企业标准进行登记、存档、公开、备查的行为。
- 3、本企业标准严于食品安全国家标准或者江西省食品安全地方标准。
- 4、本企业标准已经过技术审定，且标准名称、原辅料、技术指标等企业标准内容均符合相关要求。
- 5、本企业对所提交的备案材料真实性、合法性负责，如有不实、违法之处，对该企业标准实施后果承担全部法律责任。
- 6、本企业承诺严格遵守《食品安全法》及其实施条例等相关法律法规、标准的规定，并根据要求对备案的企业标准及时进行修订。未及时修订的，企业标准备案按照相关规定自动废止。

江西省好口福油脂有限公司