



410606S-2018



山信植物油有限公司企业标准

Q/SSS 0002S-2018

稻米油

2018-02-22 发布

2018-02-22 实施

山信植物油有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由山信植物油有限公司提出并起草。

本标准起草人：余显国、方新才、曾鹏。

H N

Q B

稻米油

1 范围

本标准规定了稻米油的要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以稻谷脱壳、去除米粒后得到的米糠为原料，经压榨（或挤压膨化）、用植物油抽提溶剂（食品级6号溶剂油）浸出、过滤、脱蜡、脱色，然后加入（或不加入）特丁基对苯二酚、脱臭、灌装、封口、包装加工而成的稻米油。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 米糠应清洁卫生、无污染、无霉变、无杂质、无虫蛀，并符合GB 2762和GB 2763的规定。

2.1.2 植物油抽提溶剂油（食品级6号溶剂油）应符合国家标准GB 1886.52的规定。

2.1.3 特丁基对苯二酚应符合GB 26403的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性状	油状液体，20℃以下允许有半凝固状态出现	取样品一份，置入无色透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品尝其滋味。
色泽	具有米糠油固有的色泽	
透明度	澄清、透明	
滋味和气味	具有米糠油固有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
水分及挥发物，%	≤ 0.2	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
浸出油溶剂残留，mg/kg	≤ 50	GB 5009.262
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
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 10	GB 5009.22
特丁基对苯二酚，g/kg	≤ 0.2	GB 5009.32

*苯并（a）芘的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

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 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 8955 的规定。

2.6 其它卫生要求

食品添加剂限量应符合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的要求；农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

3 检验

出厂检验检验项目：感官、酸价、过氧化值、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

本标准适用于以稻谷脱壳、去除米粒后得到的米糠为原料，经压榨（或挤压膨化）、用植物油抽提溶剂（食品级6号溶剂油）浸出、过滤、脱蜡、脱色，然后加入（或不加入）特丁基对苯二酚、脱臭、灌装、封口、包装加工而成的稻米油。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《食用植物油卫生标准》和GB/T 19112《米糠油》，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

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

本标准中苯并（ α ）芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

山信植物油有限公司

H N

Q B