



410686S-2018



河南省鲲华生物技术有限公司企业标准

Q/HKS 0013S-2018

---

# 小米油

2018-02-28 发布

2018-02-28 实施

---

河南省鲲华生物技术有限公司 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。

本标准由河南省鲲华生物技术有限公司提出。

本标准起草单位：河南省鲲华生物技术有限公司。

本标准同时适用于：河南省鲲华生物技术有限公司。

本标准主要起草人：孙强、王伟、黄纪念、宋国辉、丁猛、江波、许志平、王金顺。

H N

Q B

# 小米油

## 1 范围

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

本标准适用于以小米糠为原料，采用液化丁烷溶剂浸出，再经过滤脱杂、水化脱胶、氢氧化钠脱酸、真空脱水、（活性炭、活性白土、硅藻土）脱色、真空蒸汽脱臭、过滤、灌装而成的小米油。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 小米糠是由符合 GB/T 8232 和 GB 2715 规定的粟加工小米的副产物，应新鲜、具有其固有的气味和滋味、无酸败味、无霉变、无明显杂质现象。

2.1.2 浸出溶剂丁烷符合 GB 1886.55 的规定；

2.1.3 脱胶和脱臭用水符合 GB 5749 的要求；

2.1.4 脱酸用氢氧化钠符合 GB 1886.20 的要求；

2.1.5 脱色用活性白土符合 GB 25571 的要求；

2.1.6 脱色用活性炭符合 GB 1886.255 的要求；

2.1.7 脱色用硅藻土符合 GB 14936 的要求。

### 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	试验方法
透明度	澄清、透明	从样品中取出 1 个独立包装样品，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察透明度、性状、杂质、色泽，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
滋味、气味	具有产品正常的滋味、气味，无焦臭、酸败及其他异味	
色泽	浅黄色或黄色	
性状	油状液体	
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（罗维朋比色槽 25.4mm）	≤ 黄 70 红 6.0	GB/T 22460
水分及挥发物, g/100g	≤ 0.10	GB 5009.236
不溶性杂质, g/100g	≤ 0.05	GB 15688
加热试验(240℃)	无析出物, 罗维朋比色: 黄色值不变, 红色值增加	GB/T 5531

		小于 2.0, 蓝色值增加小于 0.4	
含皂量, g/100g	≤	0.03	GB/T 5533
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
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 <sub>1</sub> , μg/kg	≤	10	GB 5009.22
*苯并 (a) 芘, μg/kg	≤	8	GB 5009.27
* 该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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8955 的规定。

#### 2.6 其它要求

食品添加剂应符合 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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目包括感官、色泽、水分及挥发物、不溶性杂质、酸价、过氧化值、加热试验、含皂量。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

小米油是以小米糠为原料，采用液化丁烷溶剂浸出，再经过滤脱杂、水化脱胶、氢氧化钠脱酸、真空脱水、（活性炭、活性白土、硅藻土）脱色、真空蒸汽脱臭、过滤、灌装而成的小米油。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，参照相关国标、行标的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

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。

河南省鲲华生物技术有限公司

H N  
Q B