



411328S-2018



河南晶森油脂有限公司企业标准

Q/BJs 0001S-2018

小麦胚芽油

2018-05-15 发布

2018-05-15 实施

河南晶森油脂有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南晶森油脂有限公司提出。

本标准起草单位：河南晶森油脂有限公司。

本标准主要起草人：闫开军、邵飞、刘煜、师玉明。

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、储存和运输等。

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、灌装加工的供人食用的商品小麦胚芽油。

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GB19641的规定。

2.1.2 丁烷（4号溶剂）应符合GB 1886.55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。
气味	具有小麦胚芽特有的气味,无异味	
滋味	具有小麦胚芽特有的滋味,无异味	
色泽	淡黄色	
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	质量指标	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, % ≤	0.1	GB 5009.236
加热实验(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
酸价(以脂肪计), (KOH) mg/g ≤	2.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计) g/100g ≤	0.15	GB 5009.227
含皂量, % ≤	0.03	GB/T 5533
烟点, °C ≥	105	GB/T 20795
冷冻实验(0℃储藏 5.5h)	澄清、透明	GB/T 5531
不溶性杂质, (%) ≤	0.05	GB/T 5529
浸出油溶剂残留, (mg/kg) ≤	50	GB 5009.262
黄曲霉毒素 B ₁ , 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

净含量及允许短缺量应符合JJF1070的规定。

2.5 生产过程卫生要求

应符合 GB8955 的规定。

2.6 其它卫生要求

应符合GB 2761、GB 2762、 GB 2763的有关规定。

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。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

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、灌装加工的供人食用的商品小麦胚芽油。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，参照相关标准的有关内容、制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南晶森油脂有限公司

H N

Q B