



411546S-2026



河南中坤农业科技有限公司企业  
标准

Q/HZN 0009S-2026

---

---

# 玉米油

2026-06-09 发布

2026-06-09 实施

---

河南中坤农业科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南中坤农业科技有限公司提出。

本标准起草单位：

- 1.驻马店市农业科学院 农产品加工研究所\河南省芽类加工工程技术研究中心\  
驻马店市五谷芽苗菜生产与加工重点实验室\驻马店市谷类综合加工工程技术研究中心
- 2.河南省农业科学院
- 3.新蔡县韩集镇农业服务中心
- 4.遂平县农业技术推广和植物保护检疫站
- 5.遂平县农业生态与资源保护站

本标准起草人：许海涛<sup>1</sup>，吴寅<sup>2</sup>，经虹<sup>3</sup>，陈春霞<sup>4</sup>，翟华伟<sup>5</sup>，马红珍<sup>1</sup>，郭海斌<sup>1</sup>，王月<sup>1</sup>，  
王素奇<sup>1</sup>

# 玉米油

## 1 范围

本标准规定了玉米油的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以玉米为原料，玉米经提胚（干法、湿法中的一种），胚芽预处理（清洗、干燥），经压榨或浸出，经精炼（脱胶、脱酸、脱色、脱臭、脱蜡）或不精炼处理，灌装而成的玉米油；或以玉米原油为原料，经精炼工艺中的全部或部分工序加工而成的可食用成品玉米油。

根据产品不同分为：零反式脂肪酸玉米油、玉米油。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 玉米胚芽：应符合 GB/T 35870 的规定。

2.1.2 玉米原油：应符合 GB 2716 中“植物原油”的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

### 2.2 物理参数和基本组成

主要物理参数和基本组成见表 1，表示玉米油的基本特性，仅用作真实性判定时参考使用。

表 1 主要物理参数和基本组成

项目	指标	检验方法	
相对密度 ( $d_{20}^{20}$ )	0.917~0.925	GB/T 5526	
脂肪酸组成	十四碳以下脂肪酸, %	≤ 0.3	GB 5009.168
	棕榈酸 (C16:0), %	8.6~16.5	
	棕榈一烯酸 (C16:1), %	≤ 0.5	
	豆蔻酸 (C14:0), %	≤ 0.3	
	硬脂酸 (C18:0), %	≤ 3.3	
	十七烷酸 (C17:0), %	≤ 0.1	
	十七碳一烯酸 (C17:1), %	≤ 0.1	
	油酸 (C18:1), %	20.0~42.2	
	亚油酸 (C18:2), %	34.0~65.6	
	亚麻酸 (C18:3), %	≤ 2.0	
	花生酸 (C20:0), %	0.3~1.0	
	花生一烯酸 (C20:1), %	0.2~0.6	
	花生二烯酸 (C20:2), %	≤ 0.1	
	山萘酸 (C22:0), %	≤ 0.5	
芥酸 (C22:1), %	≤ 0.3		

木焦油酸 (C24:0), %	≤	0.5
-----------------	---	-----

### 2.3 感官要求

感官要求应符合表2的规定。

表2 感官要求

项目	要求	检验方法
容器	密封完好, 无泄漏	取适量样品, 检查容器, 把内容物置于无色透明的容器中, 在自然光下用肉眼观察性状、杂质
性状	液体	
杂质	无正常视力可见外来异物	
色泽	具有产品应有的色泽	GB/T 5009.37
气味、滋味	具有产品应有的气味和滋味, 无焦臭、酸败及其他异味	GB/T 5525
透明度 (20℃)	澄清、透明	GB/T 5525

### 2.4 理化指标

玉米油理化指标见表3。

表3 理化指标

项目		指标		检验方法
		零反式脂肪酸玉米油	玉米油	
反式脂肪酸, g/100mL	≤	0.3	0.2	GB 5009.257
酸价 (KOH), mg/g	≤	0.5		GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤	0.25		GB 5009.227
水分及挥发物含量, %	≤	0.1		GB 5009.236
<sup>a</sup> 不溶性杂质含量, %	≤	0.05		GB/T 15688
<sup>b</sup> 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	10		GB 5009.22
苯并 (a) 芘, μg/kg	≤	10		GB 5009.27
总砷 (以As计), mg/kg	≤	0.1		GB 5009.11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.05		GB 5009.12
加热试验 (280℃)		无析出物, 油色不变		GB/T 5531
溶剂残留量, mg/kg		不得检出		GB 5009.262

注: \*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。  
<sup>a</sup>溶剂残留量检出值<10mg/kg时, 视为未检出。<sup>b</sup>黄曲霉毒素B<sub>1</sub>指标严于食品安全国家标准GB 2761的规定。

### 2.5 净含量及允许短缺量

应符合JJF 1070的规定。

### 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和应符合 GB 8955 的规定。

## 2.7 其他要求

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。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、酸价、过氧化值、水分及挥发物、溶剂残留量、加热试验（280℃）。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以玉米为原料，玉米经提胚（干法、湿法中的一种），胚芽预处理（清洗、干燥），经压榨或浸出，经精炼（脱胶、脱酸、脱色、脱臭、脱蜡）或不精炼处理，灌装而成的玉米油；或以玉米原油为原料，经精炼工艺中的全部或部分工序加工而成的可食用成品玉米油。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《食品安全国家标准 植物油》制定本企业标准，作为企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定，黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 指标严于食品安全国家标准 GB 2761 的规定。

河南中坤农业科技有限公司