

Q/JWL

建平王老汉粮食加工有限公司企业标准

Q/JWL 0001S-2023

小米油

2023-02-01 发布

2023-03-01 实施

建平王老汉粮食加工有限公司

发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据 GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其中铅指标严于国家标准，质量指标参照 GB/T 1535-2017《大豆油》制定，特征指标依据实测值制定。

本标准由建平王老汉粮食加工有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王国辉。

本标准属首次发布。

小米油

1 范围

本标准规定了小米油的要求、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以小米为原料，经提胚、压榨、过滤、脱胶、脱酸、脱色、脱臭、脱蜡、包装等工艺制成的小米油。

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/T 1535 大豆油
- 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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- 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 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- 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 植物油脂 透明度、气味、滋味鉴定法
- GB/T 5526 植物油脂检验 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 植物油脂加热试验
- GB/T 5532 动植物油脂 碘值的测定
- GB/T 5533 粮油检验 植物油脂含皂量的测定
- GB/T 5534 动植物油脂 皂化值的测定
- GB/T 5535.1 动植物油脂 不皂化物的测定 第 1 部分：乙醚提取法

- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- 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/T 11766 小米
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 17374 食用植物油销售包装
- GB/T 22460 动植物油脂 罗维朋色泽的测定
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 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（2005）第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家质量监督检验检疫总局令（2009）第 123 号《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 小米:应符合 GB/T 11766 的规定。
- 3.1.2 生产用水: 应符合 GB 5749 的规定。

3.2 特征指标

应符合表 1 的规定。

表 1 特征指标

项 目	指 标	检验方法	
相对密度(d_{20}^{20})	0.9150-0.9280	GB/T 5526	
折光指数(n_{40}^{40})	1.4650-1.4750	GB/T 5527	
碘值(I)/(g/100g)	100-150	GB/T 5532	
皂化值(KOH)/(mg/g)	120-200	GB/T 5534	
不皂化物/(g/kg)	≤ 20	GB/T 5535.1	
主要脂肪酸分布/(%)	C16: 0 棕榈酸	7-9	GB 5009.168
	C18: 0 硬脂酸	2-4	
	C18: 1 油酸	12-17	
	C18: 2 亚油酸	65-75	
	C18: 3 亚麻酸	2-4	
	C20: 0 花生酸	1-3	

3.3 质量指标

应符合表 2 的规定。

表 2 质量指标

项 目	要 求	检验方法
气 滋 味	具有小米油固有的气味、滋味、无异味	GB/T 5525
透 明 度	澄清、透明	GB/T 5525
色泽（罗维朋比色槽133.4mm）	≤ 黄 30 红 6.5	GB/T 22460
水分及挥发物 / (g/100g)	≤ 0.20	GB 5009.236
加热试验（280℃）	无析出物，罗维朋比色：黄色值不变， 红色值增加小于 0.4	GB/T 5531
含皂量/(g/100g)	≤ 0.03	GB/T 5533

3.4 安全指标

应符合表 3 的规定。

表 3 安全指标

项 目	指 标	检验方法
总砷（以 As 计） / (mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.11
铅（以 Pb 计） / (mg/kg)	≤ 0.09	GB 5009.12
酸价（以 KOH 计） / (mg/g)	≤ 3	GB 5009.229
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg)	≤ 10	GB 5009.22
过氧化值 / (g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
溶剂残留量 / (mg/kg)	≤ 不得检出	GB 5009.262
苯并（a）芘 / (μg/kg)	≤ 10	GB 5009.27
溶剂残留量检出值小于 10 mg/kg 视为未检出。		

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.8 其他

小米油中不应掺有其它食用油和非食用油。

3.9 生产加工过程

应符合 GB 14881、GB 8955 的规定。

3.10 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法进行。

4 检验规则

4.1 入库检验

原辅料、包装材料入库前应由生产企业质量监督检验部门按标准要求进行检验或验收供方合格证明，合格后方可入库使用。

4.2 组批

以同一批投料、同一工艺、同一班次、同一生产线连续生产的同一品种、同一包装规格的产品为一批。

4.3 抽样

4.3.1 抽样方法按 GB/T 5524 执行。

4.3.2 出厂检验抽样数量：从成品库随机抽取一定数量（满足检验需求）。平均分成两份，一份留存，一份检验。

4.3.3 型式检验抽样数量：从库存成品中随机一定数量（满足检验需求），平均分成两份，一份留存，一份检验。

4.4 出厂检验

4.4.1 产品出厂需经公司检验部门逐批检验合格后方可出厂。

4.4.2 出厂检验项目包括色泽、气滋味、透明度、酸价、过氧化值、加热试验、净含量。

4.5 型式检验

4.5.1 型式检验项目包括本标准要求中的全部项目。

4.5.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

a) 产品定型投产时；

b) 停产 6 个月以上恢复生产时；

c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；

- d) 检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时;
- e) 供需双方对产品质量有争议, 请第三方进行仲裁时;
- f) 国家质量监督管理部门提出要求时。

4.6 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时, 判定为合格品。若有不合格项时可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检, 以复检结果为准。

5 标志、标签、包装、运输和贮存

5.1 标志、标签

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

成品包装采用钢桶、塑料桶或玻璃瓶包装, 应符合 GB/T 17374 及相应的产品安全标准 GB 4806. 5、GB 4806. 7、GB 4806. 9 的规定。

5.3 运输

产品运输时应避免雨淋、日晒, 搬运时应小心轻放, 不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

5.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风良好的仓库内, 不得与非食用植物油混存, 不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

在符合本标准规定条件下, 产品保质期不少于 6 个月。
