

Q/PXW

盘锦兴旺油脂厂企业标准

Q/PXW 0001S—2019

代替 Q/PXW 0001S—2016

稻米油

2019-XX- XX 发布

2019- XX - XX 实施

盘锦兴旺油脂厂 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1-2009 《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编制。

本标准污染物指标依据 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，安全指标依据 GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》、GB/T 19112—2003《米糠油》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定。其他指标依据产品实测值确定，其中苯并(a)芘、黄曲霉毒素 B₁ 指标严于国家标准。

本标准代替 Q/PXW 0001S-2016《稻米油》，主要修改如下：

——修改了部分引用文件，更新为新版本

——增减了部分引用文件

本食品安全企业标准由盘锦兴旺油脂厂提出并起草。

本标准主要起草人：邱茂凡 曲守暹 刘忠贵 侯万波 潘金梁 李晶

Q/PXW 0001S-2019 的历次版本发布情况为：

—Q/PXW 0001S-2016

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、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以水稻的加工副产品米糠为原料，经过正己烷浸出得到毛油，再用磷酸酸化、氢氧化钠脱胶、活性白土去杂质、脱色处理工艺生产的食用植物油。

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/T191	包装储运图示标志	
GB 1886.52	食品安全国家标准	食品添加剂 植物油抽提溶剂（又名己烷类溶剂）
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 2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素限量
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 4806.1	食品安全国家标准	食品接触材料及通用安全要求
GB 4806.6	食品安全国家标准	食品接触用塑料树脂
GB 4806.7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.8	食品安全国家标准	食品接触用纸和纸板材料及制品
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 5533	粮油检验	植物油脂含皂量的测定

- 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 9683 复合食品包装袋卫生标准
 GB 19641 食品安全国家标准 食用植物油料
 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
 JJF1070 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第75号令（2005）《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 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 米糠：应符合GB 19641、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

3.2 感官要求

应符合表1的要求规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽	GB/T 5525
气味、滋味	具有米糠油固有的气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味	

3.3 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（罗维朋比色槽 25.4mm） ≤	黄 35 红 3.0			GB/T 22460
水分及挥发物/（%） ≤	0.10			GB 5009.236
不溶性杂质/（%） ≤	0.05			GB/T 15688
酸价（KOH）/（mg/g） ≤	一级	二级	三级	GB 5009.229
	0.50	2.0	3.0	
过氧化值（g/100g） ≤	0.25			GB 5009.227
加热试验（280℃）	微量析出物，罗维朋比色：黄色值不变， 红色值增加小于 4.0			GB/T 5531

含皂量 (%)	≤	0.03			GB/T 5533
溶剂残留量 (mg/kg)	≤	50			GB 5009.262
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤	0.1			GB 5009.11
铅 (Pb) / (mg/kg)	≤	0.1			GB 5009.12
苯并(a)芘 / (μg/kg)	≤	一级	二级	三级	GB 5009.27
		6.0	8.0	8.0	
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg)	≤	5.0			GB 5009.22

3.4 真实性要求

稻米油中不得掺有其它食用油和非食用油；不得添加任何香精和香料。

3.5 净含量

应执行《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 规定的方法测定。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂质量应符合相关质量标准和规定。

3.6.2 食品添加剂使用品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.7 农药残留

应符合 GB 2763 的规定。

3.8 生产加工过程

应符合 GB 8955 的规定

4 检验规则

4.1 原料入库检验

原料须经厂质检部门检验或验收合格后方可使用。

4.2 出厂检验

4.2.1 出厂检验

每批产品须经本公司检验部门按标准规定的方法检验合格，出具合格证后方可出厂。

4.2.2 出厂检验项目

感官要求、色泽、水分及挥发物、不溶性杂质、酸价、过氧化值、溶剂残留量、净含量为出厂检验项目。

4.3 组批与抽样

同一批原料，同工艺，同设备，同批次，生产的产品为一批。抽样方法按 GB/T 5524 的要求执行。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

4.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验：

- 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。

4.5 判定规则

4.5.1 出厂检验判定规则

出厂检验项目中若有一项指标不合格，允许加倍抽样，对不合格项目重新进行复查，复查项目若合格，则判该批产品为合格，若复查项目仍不合格，则判该批产品为不合格，若出厂检验项目全部合格，则判该批产品为合格。

4.5.2 型式检验判定规则

型式检验应从出厂检验合格的批次中抽取，若所检项目合格，则判该批产品为合格，若所检项目中有一项或一项以上指标不合格，则判该产品不合格。

5 标签

应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》的规定。浸出稻米油要在产品标签中标识“浸出”字样。

6 包装、贮存、运输

6.1 包装

应符合GB/T 17374及国家的有关规定和要求。

6.2 贮存

应贮存于阴凉、干燥及避光处。不得与有害、有毒物品一同存放。

6.3 运输

运输中应注意安全，防止日晒、雨淋、渗漏、污染和标签脱落。散装运输要有专车，保持车辆清洁、卫生。

在规定的储存和运输条件下保质期为18个月。
