

# 湖南省粮食行业协会团体标准

T/HNAGS 011—2020

---

## 湖南好粮油 稻米油

The Grain & Oil Products of Hunan - Rice bran oil

2020 - 06 - 01 发布

2020- 06-05 实施

---

湖南省粮食行业协会 发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由湖南省粮食局提出。

本标准由湖南省粮食行业协会归口。

本标准负责起草单位：湖南省粮油产品质量监测中心。

本标准参与起草单位：湖南省粮食和物资储备局产业发展和科技处、金健米业股份有限公司、湖南省粮食经济科技学会。

本标准主要起草人：杨静、王达能、胡元斌、梅小弟、张晓燕、桂茜、倪小英、梅广、段卓、许艳霞、李滑滑、曾奎杰、苏振华、黄黎慧

# 湖南好粮油 稻米油

## 1 范围

本标准规定了湖南好粮油 稻米油的术语和定义、要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、储存和运输以及追溯信息的要求。

本标准适用于以湖南本地种植的稻谷加工成大米产生的米糠（米皮、胚芽）为原料，经压榨、浸出等工艺加工而成的商品食用油。

## 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 19112 米糠油

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法

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 5490 粮油检验 一般规则

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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 15688 动植物油脂 不溶性杂质含量的测定

GB/T 17374 食用植物油销售包装

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

LS/T 1218 中国好粮油 生产质量控制规范

LS/T 3249 中国好粮油 食用植物油

LS/T 6121.2 粮油检验 植物油中谷维素含量的测定 高效液相色谱法

## 3 术语和定义

除 GB/T 19112、LS/T 3249 规定的术语和定义外，下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

湖南好粮油 稻米油

又称湖南好粮油 米糠油。以湖南本地种植的稻谷加工成大米产生的米糠（米皮、胚芽）为原料，经压榨、浸出等工艺加工而成的符合本标准要求的产品食用稻米油。

### 3.2

#### 谷维素

以三萜（烯）醇为主体的阿魏酸酯的混合物。

## 4 要求

### 4.1 原料要求

应采用新鲜米糠（米皮、胚芽）或米糠原油为原料，米糠原油应符合 GB 2716 要求，进厂时应每批次按 GB 2716 中的表 1 与表 2 检测并符合要求；米糠应该符合油用米糠的要求。

### 4.2 质量要求

#### 4.2.1 特征指标

应符合表 1 的要求。

表 1 湖南好粮油 稻米油的特征指标

项目	特征指标
折光指数 ( $n_{40}^D$ )	1.464~1.468
相对密度 ( $d_{20}^{20}$ )	0.914~0.925
主要脂肪酸组成/ (%)	
棕榈酸 C <sub>16,0</sub>	12~18
硬脂酸 C <sub>18,0</sub>	1.0~3.0
油酸 C <sub>18,1</sub>	40~50
亚油酸 C <sub>18,2</sub>	29~42
不饱和脂肪酸总量	≥77

#### 4.2.2 质量指标

应符合表 2 的要求。

表 2 湖南好粮油 稻米油的质量指标

项目	质量指标
色泽	浅黄色至棕黄色
气味、滋味	具有稻米油固有的气味和滋味，无异味
透明度	澄清、透明
水分及挥发物/ (%)	≤ 0.20
不溶性杂质/ (%)	≤ 0.05
酸价 (KOH) / (mg/g)	≤ 3.0
过氧化值/ (mmol/kg)	≤ 6.0

溶剂残留量/ (mg/kg)		不得检出
谷维素 (%)	≥	0.4
注：溶剂残留量检出值小于10 mg/kg时视为未检出。		

### 4.3 食品安全要求

按 GB 2716 的规定执行，同时应满足国家食品安全标准和法律法规要求规定。

### 4.4 生产过程质量控制

按 LS/T 1218 相关条款执行。

### 4.5 可追溯信息要求

#### 4.5.1 原料信息

4.5.1.1 记录稻谷的品种（如多个品种混合，记录主要品种及所占比例）、收获年份、产地、产地环境、农药和化肥使用情况、进货量、基地或供应商名称、进货的批次检测数据。

4.5.1.2 记录米糠的储藏、运输信息。

4.5.1.3 鼓励自有基地管理或订单标准化管理的米糠作为生产原料。

#### 4.5.2 稻米油生产信息

4.5.2.1 记录生产过程原料信息，包括原料的用量、不同产地及品种原料所占比例、干燥方式及所用工艺参数等，并与4.5.1的信息关联和对应。

4.5.2.2 记录稻米油生产过程中有关溯源的各项数据、信息，包括加工工艺及参数、辅料和副产物使用情况等。

#### 4.5.3 上游信息管理

使用外供稻米毛油或稻米成品油灌装的，应获取上游供应商4.5.1和4.5.2的信息或记录。追溯信息要求可参考附录A。

### 4.6 其他

稻米油中不得掺有其他食用油和非食用油；不得添加任何香精和香料。

## 5 检验方法

5.1 色泽检验：按 GB/T 5009.37 执行。

5.2 脂肪酸组成检验：按 GB 5009.168 执行。

5.3 过氧化值检验：按 GB 5009.227 执行。

5.4 酸价检验：按 GB 5009.229 执行。

5.5 水分及挥发物检验：按 GB 5009.236 执行。

5.6 溶剂残留检验：按 GB 5009.262 执行。

5.7 透明度、气味、滋味检验：按 GB/T 5525 执行。

- 5.8 相对密度检验：按 GB/T 5526 执行。
- 5.9 折光指数检验：按 GB/T 5527 执行。
- 5.10 不溶性杂质检验：按 GB/T 15688 执行。
- 5.11 谷维素的测定按 LS/T 6121.2 执行。

## 6 检验规则

### 6.1 一般规则

按 GB/T 5524 的要求执行。

### 6.2 出厂检验

- 6.2.1 应逐批检验，并出具检验报告。
- 6.2.2 按 4.1、4.2、4.3 的规定检验。

### 6.3 型式检验

- 6.3.1 当原料、设备、工艺有较大变化或质量监督部门提出要求时，均应进行型式检验。
- 6.3.2 按本标准第 4 章的规定检验。

### 6.4 判定规则

产品经检验，有一项不符合第 4 章的规定时，判定为不合格产品。

## 7 标签标识

除了符合 GB/T 19112 的规定及要求之外，还有以下专门条款。

### 7.1 产品名称

凡标识“湖南好粮油 稻米油”“湖南好粮油 米糠油”的产品均应符合本标准。

### 7.2 产品二维码

内容包括 4.1、4.2、4.3 和 4.6 相应指标的检验结果和 4.5 追溯信息。

## 8 包装、储存和运输

应符合 GB/T 19112 的规定。

附 录 A  
(资料性附录)  
追溯信息

表 A.1 追溯信息

信息分类	追溯信息	
原料信息	品种名称	标注示例：以品种审定名为准
	产地	标注示例：某省、市、县、镇
	收获时间	标注示例：××年××月收获
	种植面积	标注示例：××亩
	化肥和农药使用记录	标注示例：××年××月，使用××农药××公斤/亩；××年××月，使用××肥料××公斤/亩。
	产量/可供交易量	标注示例：××公斤
	原产地证书（可选填）	
原料来源	供应商管理：来自三年以上油料供应商的比例	标注示例：占比××%
原料进货和储运信息	进货量	
	运输信息	标注示例：铁路或公路，常温或冷链。
	批次检测信息	
	保鲜技术及参数	标注示例：干法膨化或湿法膨化等
	储存方式	标注示例：常温、低温、准低温等。
生产过程控制	原油制取时间	标注示例：××年××月××日
	毛油储存方式	标注示例：罐装、散装等。
	生产工艺及参数	标注示例：压榨法、浸提法等。
	辅料使用情况	
	副产物使用情况	
质量管理（认证体系）		
其他信息	（可选填）	原料质量的信息，如：富硒，黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，获得有机、绿色认证等。