

江西省粮食行业协会团体标准

T/JXAGS 002-2020

江西好粮油 稻米油

The Grain & Oil Products of Jiangxi – Rice bran oil

2020 -10 -09 发布

2020 - 11- 01 实施

江西省粮食行业协会 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2020 给出的规则起草。

本标准由江西省粮食和物质储备局提出。

本标准由江西省粮食行业协会归口。

本标准起草单位：江西省粮油科学技术研究所、江西省粮油质量监督检验中心、高安市清河油脂有限公司、江西天玉油脂有限公司、江西金佳谷物股份有限公司樟树油厂。

本标准主要起草人：何胜军、彭志兵、汪志强、蒋建云、吕齐明、罗艳玲、周远、金民、张兆琴、陈安、章立平、鄢国权、郭志军。

江西好粮油 稻米油

1 范围

本标准规定了江西好粮油 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、运输和储存以及追溯信息的要求。

本标准适用于以江西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优质商品食用油。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
- 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 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/T 19112 米糠油
- GB 19641 食品安全国家标准 食用植物油料
- 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 江西好粮油 稻米油 The Grain & Oil Products of Jiangxi - Rice bran oil

又称江西好粮油 米糠油。以江西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优质商品食用油。

3.2 谷维素 oryzanol

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、无霉变符合油用要求的米糠，并符合 GB 19641 的要求。

4.2 质量要求

4.2.1 特征指标

应符合GB/T 19112中特征指标的要求。

4.2.2 质量指标

应符合表1的要求。

表 1 江西好粮油 稻米油的质量指标

项 目	质量指标
色泽	淡黄色至棕红色
气味、滋味	具有稻米油固有的气味和滋味，无异味
透明度（20℃）	澄清、透明
水分及挥发物/（%）	≤ 0.10
不溶性杂质/（%）	≤ 0.05
酸价（以KOH计）/（mg/g）	≤ 2.5
过氧化值/（mmol/kg）	≤ 6.0
溶剂残留量/（mg/kg）	不得检出
谷维素/（mg/kg）	≥ 3500
°注：溶剂残留量检出值小于10mg/kg时视为未检出。	

4.3 食品安全要求

按 LS/T 3249 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 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 透明度、气味、滋味检验：按 GB/T 5525 执行。

5.2 色泽检验：按 GB/T 5009.37 执行。

5.3 水分及挥发物检验：按 GB 5009.236 执行。

- 5.4 不溶性杂质检验：按 GB/T 15688 执行。
- 5.5 酸价检验：按 GB 5009.229 执行。
- 5.6 过氧化值检验：按 GB 5009.227 执行。
- 5.7 溶剂残留量检验：按 GB 5009.262 执行。
- 5.8 谷维素的检验：按 LS/T 6121.2 执行。

6 检验规则

6.1 一般规则

按 GB/T 5490 执行，并注明代表数量和货位。

6.2 检验批次

同原料、同工艺、同设备、同班次、同生产日期的稻米油产品为一个批次。

6.3 扦样

按 GB/T 5524 执行。

6.4 判定规则

符合 4.1、4.2、4.3、4.4 和 4.5 要求，且提供 9 追溯信息及相应记录的稻米油，可列入“江西好粮油 稻米油”产品。

7 标签标识

7.1 应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.2 标注产品二维码，其内容包括 4.1、4.2、4.3 和 4.5 相应指标的检验结果和 9 追溯信息。

8 包装、储存和运输

除符合 GB/T 19112 要求以外，按以下规定执行。

8.1 包装

销售包装应符合 GB/T 17374 的规定。包装容器必须专用、清洁、干燥和密封，应符合食品安全和卫生要求。

8.2 运输

运输器具必须清洁卫生，散装运输要有专车，符合食品安全和卫生要求，防止日晒、雨淋和标签脱离，不得与污染物、有毒有害物质混运。

8.3 储存

储存应在阴凉避光、清洁卫生、干燥的条件下，严禁露天存放及日晒雨淋，不得与有毒

害物质混存。

9 追溯信息要求

追溯信息要求见附录 A。

全国粮食行业平台

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	
油料产地信息	产品名称	以品种审定名为准
	产地	某省、市、县或农场
	收货时间	xx 年 xx 月收获
	种植面积	xx 亩
	化肥和农药使用记录	xx 年 xx 月，使用 xx 农药 xx 公斤/亩；xx 年 xx 月， 使用 xx 肥料 xx 公斤/亩
	产量/可供交易量	
	原产地证书（可选填）	
油料来源	供应商管理：来自三年以上油料供应商的比例	占比 xx%
油料进货和储运信息	进货量	
	运输信息	铁路或公路，常温或冷链
	批次检测信息	
	保鲜技术及参数	干法膨化或湿法膨化等
	储存方式	常温、低温、准低温等
生产过程控制	原油制取时间	xx 年 xx 月 xx 日
	毛油储存方式	罐装、散装等
	生产工艺及参数	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，获得有机、绿色认证等