

# T/LNSLX

## 辽宁省粮食行业协会团体标准

T/LNSLX 018—2021

### 辽宁好粮油 小米油

Liaoning Good Grain & oil-millet oil

2021-07-28 发布

2021-07-28 实施

辽宁省粮食行业协会发布

## 前 言

本文件按照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》给出的规则起草。

本文件由辽宁省粮食行业协会提出并归口。

本文件起草单位：辽宁省粮食行业协会、辽宁王老汉生态农业有限公司、朝阳市粮油监督检测站、辽宁省粮食和物资储备局、辽宁省储备粮管理有限公司、朝阳市发展和改革委员会(粮食和物资储备局)、建平县发展和改革局(粮食和物资储备局)、大连华正检验有限公司、中央储备粮抚顺直属库有限公司、大连市粮油检验检测院、锦州市农业农村综合服务中心。

本文件主要起草人：常智发、王国利、魏剑英、孙金荣、肖玉强、李杰夫、负国军、胡广丰、林东辉、郭景峰、丁耀魁、万小乐、张明先、李少武、庞杰、朱辉、赵宏伟、陈忠义、王万江、牛天瑞、黄晶、管明飞、崔阳、刘宇光、徐宝全、万佳星、柳东堯、李安琪、张春林、崔国华。

本文件为首次发布。

# 辽宁好粮油 小米油

## 1 范围

本文件规定了辽宁好粮油 小米油的术语和定义、质量和安全要求、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。

本文件适用于以辽宁省行政区域内种植的粟（谷子）加工小米时产生的胚和米糠的混合物为原料，经辽宁省的企业按压榨工艺加工生产的供人食用的商品小米油。

## 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 2716 食品安全国家标准 植物油
- 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/T 5009.37 食品植物油标准的分析方法
- 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 8232 粟
- 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 20795 植物油脂烟点测定
- GB/T 25223 动植物油脂 甾醇组成和甾醇总量的测定 气相色谱法
- GB/T 26635 动植物油脂 生育酚及生育三烯酚含量 高效液相色谱法
- 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 6120 粮油检验 植物油中角鲨烯的测定 气相色谱法

T/LNSLX 018—2021

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

T/LNSLX 011 辽宁好粮油 食用植物油

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

### 3 术语和定义

LS/T 3249、T/LNSLX 011 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

**辽宁好粮油 小米油 liaoning good grain and millet oil**

以辽宁省行政区域内种植生产的粟（谷子）加工小米时产生的胚和米糠混合物为原料，经压榨加工制成的食用油脂。

### 4 质量和安全要求

#### 4.1 原料要求

4.1.1 原料粟（谷子）应为辽宁省行政区域内种植生产的。

4.1.2 质量应符合GB/T 8232的要求。

#### 4.2 特征指标

应符合表 1 的要求。

表 1 特征指标

项 目	特 征 指 标	
相对密度 ( $d_{20}^{20}$ )	0.9150-0.9280	
折光指数 ( $n_{40}^{40}$ )	1.4650-1.4780	
主要脂肪酸组成	C18:1 油酸/%	12.0-21.0
	C18:2 亚油酸/%	62.0-70.0
	C18:3 亚麻酸/%	1.0-3.0

#### 4.3 质量指标

应符合表 2 的要求。

表 2 质量指标

项 目	质 量 指 标
色泽	浅黄色至棕黄色
气味、滋味	具有小米油固有的气味和滋味，无异味
透明度 (20℃)	透明

表 2 质量指标 (续)

项 目	质量 指 标
水分及挥发物含量/%	≤ 0.20
不溶性杂质含量/%	≤ 0.05
酸价(KOH)/(mg/g)	≤ 3.0
过氧化值/(g/100g)	≤ 0.25
烟点/℃	≥ 180
溶剂残留量/(mg/kg)	不得检出
注：溶剂残留量检出值小于 10mg/kg 时，视为未检出。	

## 4.4 声称指标

声称指标见表 3。

表 3 小米油声称指标

项 目	指 标
植物甾醇含量/%	+
角鲨烯含量/%	+
谷维素含量/%	+
维生素 E (生育酚及生育三烯酚) 含量/%	+
注：“+”的指标须由生产企业标注检验结果。	

## 4.5 食品安全要求

4.5.1 食品安全指标应符合 GB 2716 的规定。

4.5.2 安全指数 ( $P_N$ ) 以 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的限量和实测值为基础计算，要求见表 4。

表 4 安全指数要求

项 目	指 数
$P_N$ 真菌毒素	≤ 0.7
$P_N$ 污染物	≤ 0.7
$P_N$ 农药残留	≤ 0.7

## 4.6 生产过程质量控制

按 LS/T 1218 执行。

## 4.7 追溯信息

供应方应提供的追溯信息参照附录 A。

#### 4.8 其他

小米油中不得掺有其他食用植物油、动物油脂和非食用油；不得添加任何香精香料。

#### 5 检验方法

- 5.1 扦样、分样：按 GB/T 5524 执行
- 5.2 色泽检验：按 GB/T 5009.37 执行。
- 5.3 透明度、气味、滋味检验：按 GB/T 5525 执行。
- 5.4 水分及挥发物含量检验：按 GB 5009.236 执行。
- 5.5 不溶性杂质含量检验：按 GB/T 15688 执行。
- 5.6 酸价检验：按 GB 5009.229 执行。
- 5.7 过氧化值检验：按 GB 5009.227 执行。
- 5.8 烟点检验：按 GB/T 20795 执行。
- 5.9 溶剂残留量检验：按 GB 5009.262 执行。
- 5.10 相对密度检验：按 GB/T 5526 执行。
- 5.11 折光指数检验：按 GB/T 5527 执行。
- 5.12 脂肪酸组成检验：按 GB/T 5009.168 执行。
- 5.13 甾醇组成及甾醇总量检验：按 GB/T 25223 执行。
- 5.14 谷维素检验：按 LS/T 6121.2 执行。
- 5.15 角鲨烯检验：按 LS/T 6120 执行。
- 5.16 维生素 E 检验：按 GB/T 26635 执行。
- 5.17 安全指数检验：按 T/LNSLX 011 执行。
- 5.18 销售定量包装净含量检验：按 JJF 1070 执行。

#### 6 检验规则

##### 6.1 一般规则

按 GB/T 5490 执行。

##### 6.2 产品组批

同原料、同工艺、同设备、同班次加工的小米油产品为一个批次。

##### 6.3 出厂检验

应按产品组批检验，检验项目按 4.3 执行。

## 6.4 判定规则

符合第4章质量安全要求，并提供了质量追溯信息的小米油，可判定为辽宁好粮油产品。

## 7 标签标识

7.1 除应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定外，产品名称按照本文件标注，标签标识内容示例参见附录 B。

7.2 标注产品二维码，其内容包括第 4 章的全部要求。

## 8 包装、储存和运输

### 8.1 包装

应符合GB/T 17374及国家有关规定和要求。

### 8.2 储存

应储存于阴凉、干燥及避光处。不得与有害、有毒物品一同存放。

### 8.3 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。

## 附录 A

(资料性)

## 追溯信息

小米油的追溯信息见表 A.1。

A.1 追溯信息示例

信息分类	追溯信息	
油料生产信息	品种名称	以品种审定名为准。
	产地	辽宁省、某市、某县或农场。
	收获时间	xx 年 xx 月收获。
	种植面积及区域分布	xx 万亩，分布在某个乡镇或农场。
	化肥和农药使用情况	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	共 xx 吨/可供交易 xx 吨。
	原产地证书（可选填）	证书编号 xx。
	干燥方式	晾晒或烘干（包括烘干方式）。
原料来源	储存方式	xx 仓型，储存条件（常温、低温、准低温）。
	供应商管理：来自三年以上油料供应商的比例	占总量 40%。
生产过程控制	原油制取时间	xx 年 xx 月。
	毛油储存方式	密闭罐。
	生产工艺	压榨。
	质量管理（认证体系）	9000 认证。
其他信息	（可选填）	反映油料质量的其他信息，如：获得有机、绿色食品认证等。



附录 B  
(资料性)  
标签标识

小米油标签标识见表B.1。

表B.1 标签标识示例

产品名称(分类名称): 小米油		
加工工艺: 压榨		
.....		
营养成分表		
项目	每100克(g)	营养素参考值%或NRV%
能量	千焦(kJ)	%
蛋白质	克(g)	%
碳水化合物	克(g)	%
钠	毫克(mg)	%
.....		