



# 中华人民共和国粮食行业标准

LS/T 3251—2017

---

## 小 麦 胚 油

Wheat germ oil

2017-10-27 发布

2017-12-20 实施

---

国 家 粮 食 局 发 布

## 前　　言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由国家粮食局提出。

本标准由全国粮油标准化技术委员会(SAC/TC 270)归口。

本标准起草单位:武汉轻工大学、山东永明粮油食品集团有限公司、新乡市万家康油脂有限公司、黑龙江中储粮质量检测中心有限公司。

本标准主要起草人:何东平、李永明、胡传荣、胡勤、庞雪风、张建军、赵敏。

# 小 麦 胚 油

## 1 范围

本标准规定了小麦胚油的术语和定义、质量要求、检验方法、检验规则、标签、包装、储存、运输和销售等要求。

本标准适用于以小麦胚为原料压榨制得的食用商品小麦胚油。

## 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 2716 食用植物油卫生标准
- 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 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/T 5524 动植物油脂 扰样
- 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 5532 动植物油脂 碘值的测定
- 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/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
- GB/T 30354 食用植物油散装运输规范

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### **小麦胚油 wheat germ oil**

以小麦胚为原料，经压榨和精炼工艺制取的食用油脂。

## 3.2

**脂肪酸 fatty acid**

脂肪族一元羧酸的总称,通式为 R-COOH。

## 4 质量要求

## 4.1 基本组成和主要物理参数

小麦胚油的基本组成和主要物理参数见表 1。这些组成和参数表示了小麦胚油的基本特性,当被用于真实性判定时,仅作参考使用。

表 1 小麦胚油基本组成和主要物理参数

项 目		特征指标
折光指数( $n^{40}$ )		1.473~1.488
相对密度( $d_{20}^{20}$ )		0.915~0.934
碘值(以 I 计)/(g/100 g)		118~141
脂肪酸组成/%	亚麻酸( $C_{18:3}$ )	1.20~8.50
	亚油酸( $C_{18:2}$ )	50.0~69.0
	油酸( $C_{18:1}$ )	13.0~27.5
	棕榈酸( $C_{16:0}$ )	12.0~18.6
	硬脂酸( $C_{18:0}$ )	0.1~1.7

## 4.2 质量指标

小麦胚油质量指标见表 2。

表 2 小麦胚油质量指标

项 目	质量指标	
	精炼	压榨
色泽	浅黄色到金黄色	棕黄色到棕色
气味、滋味	具有小麦胚油固有的气味和滋味, 无异味	具有小麦胚油固有的气味和滋味, 无异味
透明度(20 °C)	澄清、透明	澄清、透明
水分及挥发物含量/%	≤ 0.10	0.15
不溶性杂质含量/%	≤ 0.05	
酸价(以 KOH 计)/(mg/g)	≤ 2.0	3.0
过氧化值/(g/100 g)	≤ 0.15	0.20

## 4.3 食品安全要求

## 4.3.1 应符合 GB 2716 和国家有关规定。

4.3.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定,但不得添加任何香精香料,不得添加其他食用类和非食用物质。

4.3.3 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

4.3.4 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.3.5 农药残留限量应符合 GB 2763 及相关规定。

## 5 检验方法

5.1 扦样、分样:按 GB/T 5524 执行。

5.2 透明度、气味、滋味检验:按 GB/T 5525 执行。

5.3 色泽检验:按 GB/T 22460 执行。

5.4 相对密度检验:按 GB/T 5526 执行。

5.5 折光指数检验:按 GB/T 5527 执行。

5.6 水分及挥发物含量检验:按 GB 5009.236 执行。

5.7 不溶性杂质含量检验:按 GB/T 15688 执行。

5.8 酸价检验:按 GB 5009.229 执行。

5.9 碘值检验:按 GB/T 5532 执行。

5.10 过氧化值检验:按 GB 5009.227 执行。

5.11 脂肪酸组成检验:按 GB 5009.168 执行。

## 6 检验规则

### 6.1 扦样

按照 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 5.1 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 按第 4 章和第 5 章的规定检验。当检测结果与表 1 的规定不符合时,可用生产该批产品的小麦胚原料进行检验,佐证。

### 6.4 判定规则

有一项不符合表 2 规定值时,判定为不符合该等级的产品。

## 7 标签

7.1 应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求。

7.2 产品名称:凡标识“小麦胚油”的产品均应符合本标准。

## 8 包装、储存、运输和销售

### 8.1 包装

8.1.1 应符合 GB/T 17374 及国家相关规定和要求。

8.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 8.2 储存

应储存在卫生、阴凉、干燥、避光处，不得与有害、有毒物品一同存放，尤其要避开有异常气味的物品。

如果产品有效期限依赖于某些特殊条件，应在标签上注明。

### 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。散装运输符合 GB/T 30354 的要求。

### 8.4 销售

预包装的成品小麦胚油在零售终端不得脱离原包装散装销售。

---