



中华人民共和国粮食行业标准

LS/T 3269—2020

油 用 米 糠

Rice bran for edible oils

行业标准信息服务平台

2020-11-19 发布

2021-05-19 实施

国家粮食和物资储备局 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由国家粮食和物资储备局提出。

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：河南工业大学、益海(佳木斯)粮油工业有限公司、国家粮食和物资储备局标准质量中心、武汉轻工大学、河南山信粮业有限公司、江南大学

本标准主要起草人：刘玉兰、潘坤、何东平、王格平、徐广超、李时军、金青哲、汪学德、王动民、李秀娟。

行业标准信息服务平台

油 用 米 糠

1 范围

本标准规定了油用米糠的术语和定义、要求、检验方法、检验规则、标签标识及包装、储存和运输的要求。

本标准适用于油用米糠的收购、储存、加工和销售。

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 1350 稻谷

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB/T 5490 粮油检验 一般规则

GB/T 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法

GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定

GB/T 5494 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验

GB/T 8946 塑料编织袋通用技术要求

GB/T 14488.1 植物油料 含油量测定

GB 19641 食品安全国家标准 食用植物油料

GB/T 24904 粮食包装 麻袋

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

米糠 rice bran

糙米碾白过程中被碾下的皮层、米胚和少量米粨的混合物。

3.2

油用米糠 rice bran for edible oils

用于提取食用油脂的米糠。

4 要求

4.1 质量要求

4.1.1 油用米糠的原料应符合 GB 1350 的质量要求。

4.1.2 油用米糠的质量指标见表 1。

表 1 油用米糠质量指标

等级	粗脂肪含量(干基)/ %	酸价(KOH)/ mg/g	水分/%	杂质/%	色泽、气味
1	≥18.0	≤20.0	一般地区	≤2.0	淡黄色、黄白色、黄灰色,具有鳞片状不规则结构,可含有少量米胚和稻米成分及稻壳,无酸败、霉变及其他异味
2	≥16.0	≤30.0	≤13.5		
3	≥14.0	≤40.0	东北地区		
等外	<14.0	>40	≤14.5		

4.2 食品安全要求

4.2.1 油用米糠按 GB 19641 及国家有关标准和规定执行。

4.2.2 植物检疫按国家有关标准和规定进行。

5 检验方法

5.1 扦样、分样:按 GB/T 5491 执行。

5.2 色泽、气味检验:按 GB/T 5492 执行。

5.3 杂质检验:按 GB/T 5494 执行。

5.4 水分检验:按 GB 5009.3 执行。

5.5 粗脂肪含量检验:按 GB/T 14488.1 执行。

5.6 酸价检验:按 GB 5009.229 执行。

6 检验规则

6.1 检验的一般规则按 GB/T 5490 执行。

6.2 检验批次为同种类、同产地、同收获年度、同运输单元、同储存单元的米糠。

6.3 判定规则:油用米糠各项质量要求中有一项不合格时,可根据等级指标的符合性,判定降级或判定为不合格产品。

7 标签标识

7.1 应在包装物上或随行文件中,注明产品的名称、等级、产地、加工年度和月份。

7.2 转基因产品标识按国家有关规定执行。

8 包装、储存和运输

8.1 包装

包装应清洁、牢固、无破损,缝口严密、结实,不应撒漏。不应对米糠造成污染。使用麻袋包装时,应符合 GB/T 24904 的规定;使用编织袋包装时,应符合 GB/T 8946 的相关规定。

8.2 储存

8.2.1 应储存在清洁、低温、干燥、防雨、防潮、防虫、防鼠、无异味的仓库内，不得与有毒有害物质或水分较高的物质混存。

8.2.2 米糠易氧化，尽早制油，不宜长时间储存。若需长时间储存，应采用米糠膨化和稳定化处理后再低温储存。

8.3 运输

应使用符合卫生要求的运输工具和容器运送，运输过程中应注意防止雨淋和被污染。不得与有腐蚀性、有毒、有异味的物品混运。
