



中华人民共和国国家标准

GB/T 19112—2026

代替 GB/T 19112—2003

米糠油

Rice bran oil

2026-05-25 发布

2026-12-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 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》的规定起草。

本文件代替 GB/T 19112—2003《米糠油》，与 GB/T 19112—2003 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了分类(见第 4 章,2003 年版的第 4 章)；
- 更改了质量要求,设置了“基本组成和主要物理参数”(见 5.1、5.2、5.3,2003 年版的第 5 章)；
- 增加了检验一般规则(见 7.1)；
- 更改了部分检验规则(见 7.4.2、7.5.2,2003 年版的 7.3.2、7.4.2)；
- 更改了标签要求(见第 8 章,2003 年版的第 8 章)；
- 更改了部分包装、储存和运输要求(见 9.1、9.2、9.3,2003 年版的 9.1、9.2、9.3)；
- 增加了销售要求(见 9.4)。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由国家粮食和物资储备局提出。

本文件由全国粮油标准化技术委员会(SAC/TC 270)归口。

本文件起草单位：江南大学、武汉轻工大学、上海市粮食科学研究所有限公司、国家粮食和物资储备局科学研究院、河南工业大学、益海嘉里金龙鱼粮油食品股份有限公司、中原食品实验室、长寿花食品股份有限公司、湖北省现代农业有限公司、迈安德集团有限公司、浙江得乐康食品股份有限公司、金太阳粮油股份有限公司、河南华泰粮油机械股份有限公司、江苏康之源粮油有限公司、江西省天玉油脂有限公司、安徽省思润谷物油精炼有限公司、湖北虾乡食品股份有限公司、高安市清河油脂有限公司。

本文件主要起草人：王兴国、赵晨伟、何东平、金青哲、薛雅琳、刘思源、张四红、姚剑军、金俊、刘玉兰、潘坤、王明星、徐斌、童舜火、王志荣、闫子鹏、李勃、田华、段章群、姚凯、袁钢、刘军、张庆斌、刘晔、殷娇娇、章立平。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2003 年首次发布为 GB/T 19112—2003；
- 本次为第一次修订。

米 糠 油

1 范围

本文件界定了米糠油的术语和定义,给出了分类,规定了其质量要求、检验规则、标签标识和包装、储存、运输、销售的要求,并描述了其相关的检验方法。

本文件适用于成品米糠油和米糠原油的生产、销售和检验。

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 191 包装储运图形符号标志
- 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 动植物油脂 相对密度的测定
- GB/T 5531 粮油检验 植物油脂加热试验
- GB/T 5533 粮油检验 植物油脂含皂量的测定
- 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 30354 食用植物油散装运输规范
- GB/T 35877 粮油检验 动植物油脂冷冻试验

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

米糠油 rice bran oil

稻米油 rice oil

以稻米加工副产品米糠为原料制取的油脂。

3.2

米糠原油 **crude rice bran oil**

米糠毛油 **crude rice bran oil**

采用米糠制取的符合本文件米糠原油质量指标的不能直接供人食用的油品。

3.3

成品米糠油 **refined rice bran oil**

米糠原油(3.2)经精炼工艺加工制得的,能直接供人食用的油品。

4 分类

米糠油按加工程度不同分为米糠原油和成品米糠油两类。

5 质量要求

5.1 基本组成和主要物理参数

米糠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米糠油的基本特性,当被用于真实性判定时,仅作参考使用。

表 1 米糠油基本组成和主要物理参数

项目		指标
相对密度(d_{20}^{20})		0.914~0.925
主要脂肪酸组成/(g/100 g)	月桂酸 (C12 : 0)	ND~0.2
	豆蔻酸 (C14 : 0)	ND~1.0
	棕榈酸 (C16 : 0)	14.0~23.0
	棕榈油酸 (C16 : 1)	ND~0.5
	硬脂酸 (C18 : 0)	0.9~4.0
	油酸 (C18 : 1)	37.0~48.0
	亚油酸 (C18 : 2)	21.0~42.0
	亚麻酸 (C18 : 3)	0.1~2.9
	花生酸 (C20 : 0)	ND~1.0
	花生一烯酸 (C20 : 1)	ND~0.8
	山嵛酸 (C22 : 0)	ND~1.0
	木焦油酸 (C24 : 0)	ND~0.9
注: ND 表示未检出,定义为 ≤ 0.05 g/100 g。		

5.2 质量指标

5.2.1 米糠原油质量指标

米糠原油质量指标见表 2。

表 2 米糠原油质量指标

项目	质量指标
气味、滋味	具有米糠原油固有的气味和滋味,无异味
水分及挥发物含量/%	≤0.20
不溶性杂质含量/%	≤0.20

5.2.2 成品米糠油质量指标

成品米糠油质量指标见表 3。

表 3 成品米糠油质量指标

项目		质量指标		
		一级	二级	三级
色泽		淡黄色至黄色	黄色至棕色	
透明度(20℃)		透明		微浊
气味、滋味		无异味		具有米糠油固有的气味和滋味,无异味
加热试验(280℃)		—	无析出物,油色变深	允许微量析出物和油色变深,但不应变黑
冷冻试验(0℃储藏 5.5 h)		澄清、透明	—	
烟点/℃		≥190	—	
水分及挥发物含量/%		≤0.10	0.20	
不溶性杂质含量/%		≤0.05		
含皂量/%		—	0.01	
酸价(以 KOH 计)/(mg/g)		≤0.20	1.0	3.0
过氧化值/(g/100 g)		≤0.13	0.19	
溶剂残留量/(mg/kg)	浸出油	不应检出	≤20	
	压榨油	不应检出		
注 1: “—”表示不做检测。				
注 2: 溶剂残留量检出值小于 10 mg/kg 时,视为未检出。				

5.3 其他

米糠油中不应掺有其他食用油和非食用油。

6 检验方法

6.1 相对密度检验:按 GB/T 5526 执行。

6.2 脂肪酸组成检验:按 GB 5009.168 执行。

- 6.3 透明度、气味、滋味检验:按 GB/T 5525 执行。
- 6.4 水分及挥发物含量检验:按 GB 5009.236 执行。
- 6.5 不溶性杂质含量检验:按 GB/T 15688 执行。
- 6.6 色泽检验:按 GB/T 5009.37 执行。
- 6.7 加热试验:按 GB/T 5531 执行。
- 6.8 冷冻试验:按 GB/T 35877 执行。
- 6.9 烟点检验:按 GB/T 20795 执行。
- 6.10 含皂量检验:按 GB/T 5533 执行。
- 6.11 酸价检验:按 GB 5009.229 执行。
- 6.12 过氧化值检验:按 GB 5009.227 执行。
- 6.13 溶剂残留量检验:按 GB 5009.262 执行。

7 检验规则

7.1 检验一般规则

按 GB/T 5490 执行。

7.2 扦样

按 GB/T 5524 执行。

7.3 出厂检验

- 7.3.1 应逐批检验,并出具检验报告。
- 7.3.2 应按表 2 和表 3 规定的项目检验。

7.4 型式检验

- 7.4.1 原料、设备、工艺有较大变化或监督管理部门提出要求时,均应进行型式检验。
- 7.4.2 应按表 1、表 2、表 3 规定的项目检验。

7.5 判定规则

- 7.5.1 经检验,有一项不符合 5.1 的规定时,应采用生产该批产品的米糠原料提取油脂进行检验,其检测结果与该样品检测结果不一致时,判定为不合格产品。
- 7.5.2 成品米糠油产品未标注质量等级时,按不合格判定。
- 7.5.3 米糠原油产品经检验,有一项不符合表 2 规定时,判定为不合格。成品米糠油产品经检验,有一项不符合表 3 规定值时,判定为不符合相应等级的产品。

8 标签标识

- 8.1 预包装产品应符合国家有关规定。
- 8.2 非预包装产品应根据分类标注产品名称。
- 8.3 应在包装或随行文件上标识加工工艺,成品米糠油还应标识产品质量等级。

9 包装、储存、运输、销售

9.1 包装

9.1.1 应符合 GB/T 17374 及国家的有关规定。

9.1.2 包装储运图形符号标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 储存

应储存在卫生、阴凉、干燥、避光的地方,不应与有害、有毒物品一同存放,尤其要避开有异常气味的物品。

如果产品保质期依赖于某些特殊条件,应在标签上注明。

9.3 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。散装运输应符合 GB/T 30354 的要求。

9.4 销售

成品米糠油在零售终端不应脱离原包装散装销售。
