

T/JGE

江西绿色生态品牌建设促进会团体标准

T/JGE 0000-2023

江西绿色生态 稻米油

Jiangxi Green Ecology - Rice bran oil

(征求意见稿)

2023-XX-XX 发布

2023-XX-XX 实施

江西绿色生态品牌建设促进会 发布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 2

4 基本要求 3

5 评价要求 4

6 品牌互认 6

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。

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。

本文件由江西绿色生态品牌建设促进会提出并归口。

本文件起草单位：江西省天玉油脂有限公司、江西省好口福油脂有限公司、南昌大学、中国科学院过程研究所、中国农业科学院油料作物研究所、丰城市检验检测中心、江西润泉生态粮油有限公司、江西粒粒香生态农业发展有限公司、方圆标志认证集团江西有限公司。

本文件主要起草人：袁钢、鄢国权、蔡万根、罗焕林、杨建国、黄新华、袁杰、邓乾春、胡超权、李红艳、饶睿、袁志、熊建华、徐涛、周菊、吴军。

江西绿色生态 稻米油

1 范围

本文件规定了“江西绿色生态 稻米油”的术语和定义、基本要求、评价要求和品牌互认。
本文件适用于稻米油产品的生产经营主体申请“江西绿色生态”品牌的评价或认证活动。

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标准。
凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准文件。

GB/T 191 包装储运图示标志
GB 1886.15-2015 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸
GB 1886.20 食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钠
GB 1886.52 食品安全国家标准 食品添加剂 植物油抽提溶剂
GB 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
GB 1886.255 食品安全国家标准 食品添加剂 活性炭
GB 2716 食品安全国家标准 植物油
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 食品中农药最大残留限量
GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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 5533 粮油检验 植物油脂含皂量的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
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 8955 食品安全国家标准 食用植物油及其制品生产卫生规范
GB 8978 污水综合排放标准
GB 12348 工业企业厂界环境噪声排放标准
GB 13271 锅炉大气污染物排放标准
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15688 动植物油脂 不溶性杂质含量的测定
GB 16297 大气污染物综合排放标准

GB 18599 一般工业固体废物贮存和填埋污染控制标准
 GB/T 19001 质量管理体系 要求
 GB/T 19112 米糠油
 GB 19641 食品安全国家标准 食用植物油料
 GB 16629 植物油抽提溶剂
 GB/T 20795 植物油烟点测定
 GB/T 22000 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求
 GB/T 23331 能源管理体系 要求及使用指南
 GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
 GB/T 24001 环境管理体系 要求及使用指南
 GB/T 24256 产品生态设计通则
 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 25571 食品安全国家标准 食品添加剂 活性白土
 GB/T 27341 危害分析与关键控制点（HACCP）体系 食品生产企业通用要求
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB/T 32161 生态设计产品评价通则
 GB/T 35877 粮油检验 动植物油脂冷冻试验
 GB/T 33635 绿色制造 制造企业绿色供应链管理 导则
 GB/T 45001 职业健康安全管理体系 要求及使用指南
 DB36/T 1138 “江西绿色生态”品牌评价通用要求
 NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
 LS/T 1218 中国好粮油 生产质量控制规范
 LS/T 3269 油用米糠
 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
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 国家质量监督检验检疫总局令2005年第75号的规定 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

GB/T 19112和 DB36/T 1138界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 米糠原油 crude rice bran oil

以加工大米产生的米糠（米皮、胚芽）为原料，采用压榨、浸出等方式从米糠中获得的油脂，符合原油质量指标和食品安全国家标准，但不能直接食用的植物油。又称为米糠毛油。

3.2 米糠油 Rice bran oil

以加工大米产生的米糠（米皮、胚芽）或米糠原油为原料，经精炼工艺制取的，符合成品油质量指标和食品安全国家标准，直接供食用的植物油。又称为稻米油。

3.3 江西绿色生态 稻米油 Jiangxi Green Ecology - Rice bran oil

符合“江西绿色生态”品牌评价通用要求及本文件技术要求，并通过“江西绿色生态”品牌评价或认证的稻米油产品。

4 基本要求

4.1 主体资格

4.1.1 企业应具备食品生产许可，按照 GB/T 19001、GB/T 24001、GB/T 45001、GB/T 23331、HACCP、食品安全管理体系的要求，建立和实施质量、环境、职业健康、能源、HACCP、食品安全等管理体系，并通过质量管理体系，食品安全管理体系或HACCP，环境管理体系，职业健康管理体系认证。

4.1.2 企业近三年未发生重大环境污染、质量或安全生产事故。

4.2 原料要求

4.2.1 米糠

应采用新鲜、无霉变符合油用要求的米糠，应符合GB 19641 和LS/T 3269 的要求。

4.2.2 米糠原油

应符合 GB 2716 的相关规定。

4.2.3 水

应符合GB 5749 的规定，sdi(水质污染指数) ≤ 5 。

4.2.4 抽提溶剂

应符合 GB 1886.52、GB 16629 的规定。

4.2.5 食品添加剂(磷酸、氢氧化钠、食品工业用酶制剂、柠檬酸、活性炭、活性白土)

应符合 GB 1886.15、GB 1886.20、GB 1886.174、GB 1886.235、GB 1886.255、GB 25571 的规定。

4.2.6 其他辅助材料

应符合相应产品标准的规定。

4.3 生产加工管理

4.3.1 稻米油生产及加工过程应符合 GB 8955、GB 14881和LS/T 1218 的要求。

4.3.2 企业不应使用国家或有关部门发布已淘汰或禁止的技术、工艺、装备及材料。

4.3.3 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。

4.3.4 不得添加BHA、BHT、TBHQ和PG抗氧化剂，其它应符合GB 2716 和国家相关的规定。

4.4 包装贮运

4.4.1 包装用材料应符合 GB 4806.1、GB 4806.7、GB 23350 的要求。

4.4.2 产品标签符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

4.4.3 仓库应干燥、清洁，有防潮、防虫鼠设施，不得与有毒、有害物品共存放。

4.4.4 运输包装图示标志应符合 GB/T 191 的要求。

4.4.5 运输工具清洁、无污染，备有防潮、防晒、防污染设施，防止包装破损，严禁与有毒、有害物品混装运。装卸时避免包装破损。

5 评价要求

5.1 “江西绿色生态”稻米油产品评价指标由一级指标和二级指标组成。一级指标是指 DB36/T 1138 中规定的资源节约属性指标、环境保护属性指标、生态协同属性指标和质量引领属性指标。二级指标是一级指标的具体化。“江西绿色生态”稻米油产品的评价指标、要求和评价方式/方法见表 1。

表 1 “江西绿色生态”稻米油评价指标

序号	一级指标	二级指标	评价方式/方法
1	资源节约	采用先进生产技术，节约水、电等能源资源和人力成本，提高生产效率	查看能源计量使用记录、生产管理制度文件、生产记录，采购凭证，实地走访查看包装材料、采购凭证和相关检测报告
2		按照 GB/T 32161 要求引进并采用先进的设计理念、工艺或设备，提高原材料利用率、成品率和回收利用率	
3		按照 GB/T 33635 要求对原料采购、储存、运输环节做好防护，减少原材料损失，生产废弃物应进行资源化回收或循环利用	
4		成品包装的使用应实行减量化，包装的体积和重量应限制在最低水平，包装的设计、材料的选用和用量应符合 GB 23350 的要求，其他包装要求应符合 NY/T 658 中的相关要求，宜采用可再生利用或可降解材料	
5	环境保护	企业的污染物总量控制，应符合国家和地方规定的污染物排放总量的控制指标	查看环境监测报告，排放限值以当地环境部门批复为准
6		污水排放应符合 GB 8978 及当地污水处理厂接管标准的规定和相关法律法规要求	
7		废气排放应符合 GB16297、GB13271 的规定和相关法律法规要求	
8		厂界环境噪声应符合 GB 12348 的规定和相关法律法规要求	
9		企业所产生固体废物应符合 GB 18599 要求，建设有固废分类收集和临时贮存设施，并交由有资质的第三方处置	
10	生态协同	按照 GB/T 24256 要求利用自然资源的生态设计，减少产品整个生命周期中产生的不利环境影响，开发生态、经济、可持续发展的产品系统	查看制度文件，工艺路线、加工过程 查看供应商相关文件
11		按照 GB/T 33635 要求推行绿色供应链管理，带动供应链上下游企业持续提高资源、能源利用效率，改善环境绩效，实现绿色发展	

12	质量引领	感官指标	色泽	具有稻米油应有的色泽	GB/T 5525
13			气味、滋味	具有稻米油固有的气味和滋味，无异味、口感好	GB/T 5525
14			透明度	澄清、透明	GB/T 5525
15			杂质	无正常视力可见外来异物	GB/T 5525
16		质量安全指标	谷维素含量/(mg/kg)	≥ 5000	LS/T 6121.2
17			植物甾醇含量/(mg/kg)	≥ 5000	GB/T 25223
18			水分及挥发物/(%)	≤ 0.2	GB 5009.236
19			不溶性杂质/(%)	≤ 0.05	GB/T 15688
20			酸值(以 KOH 计)/(mg/g)	≤ 1.0	GB 5009.229
21			过氧化值/(g/100g)	≤ 0.19	GB 5009.227
22			含皂量/(%)	≤ 0.01	GB 5533
23			烟点/℃	≥ 210	GB/T 20795
24			冷冻试验 (0℃ 储藏 5.5h)	澄清、透明	GB/T 35877
25			溶剂残留量(mg/kg)	不得检出	GB 5009.262
26			总砷(以 As 计)(mg/kg)	≤ 0.1	GB 2762
27			铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 0.08	GB 2762
28			苯并(a)芘/(ug/kg)	≤ 5.0	GB 2762
28			黄曲霉毒素 B ₁ /(ug/kg)	≤ 5.0	GB 2761
30		特征指标	应符合 GB/T 19112 中特征指标的要求		GB5009.168
31		农药残留	应符合 GB 2763 的规定		查看产品检测报告
		食品添加剂	应符合 GB 2760 的规定		查看产品检测报告
32		净含量	符合国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号的规定		JJF 1070
33		溯源管理	企业建立质量追溯系统，记录从原材料、生产、加工、贮存、运输等全过程的关键信息		查看溯源信息或相关文件记录

5.2 符合第 4 章基本要求和表 1 评价指标且通过江西绿色生态认证的产品，则授予“江西绿色生态认证证书和标志”。

5.3 品牌评价相关方可持续对资源节约、环境保护、生态协同、质量引领属性的二级指标进行细化，且细化的指标应遵循先进性、合理性和适用性原则。

6 品牌互认

6.1 通过“赣鄱正品”等区域品牌认定的稻米油产品，经江西绿色生态品牌建设促进会及第三方认证机构确认，可以采信为“江西绿色生态”品牌产品，在相关规定下可使用双重证书和标志。

6.2 已获得绿色食品、有机产品或地理标志产品认证证书的，且通过“江西绿色生态”品牌认证的稻米油产品，经“赣鄱正品”品牌主管部门确认，可以采信为“赣鄱正品”品牌，在相关规定下可使用又重品牌证书和标志。

6.3 拥有“江西绿色生态”和“赣鄱正品”双重品牌和标志的稻米油产品，同等条件下可以享受双方品牌宣传推广和政策优惠的权益。

6.4 拥有“江西绿色生态”和“赣鄱正品”双重品牌和标志的稻米油产品，接受双方品牌和标志监督管理的有关规定。
