



412465S-2017



新乡市卫滨区洪东食品有限公司企业标准

Q/XWHS 0001S-2017

---

# 芝麻大豆调和香油

2017-10-13 发布

2017-10-13 实施

---

新乡市卫滨区洪东食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准由新乡市卫滨区洪东食品有限公司提出并起草。

标准主要起草人：钱玉玲。

H N

Q B

# 芝麻大豆调和香油

## 1 范围

本标准规定了芝麻大豆调和香油的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以芝麻油为主要原料，添加大豆油，经调配、混合、灌装、包装而成的芝麻油含量 $\geq 55\%$ 的芝麻大豆调和香油。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

### 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	油状液体	取样品一份，置于透明烧杯中，观察其性状、色泽、杂质；气、滋味及透明度按GB/T 5525规定的方法进行检验。
色泽	浅褐色至深褐色	
气、滋味	有芝麻油和大豆油混合应有的气、滋味，无异味	
透明度（20℃，24h）	澄清、透明，允许有微量沉淀	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

### 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定

表 2 理化指标

项 目	理化指标	检测方法
水分及挥发物，%	$\leq 0.10$	GB 5009.236
不溶性杂质，%	$\leq 0.10$	GB/T 15688
酸价，(KOH) mg/g	$\leq 3.0$	GB 5009.229
过氧化值，g/100g	$\leq 0.25$	GB 5009.227
加热试验（280℃）	允许油色变深，允许少量析出物	GB/T 5531
浸出油溶剂残留，mg/kg	$\leq 50$	GB 5009.262
总砷（以 As 计），mg/kg	$\leq 0.1$	GB 5009.11

铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	10.0	GB 5009.22
*苯并 (a) 芘, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
* 苯并 (a) 芘指标严于食品安全国家标准。			

#### 2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量符合 JJF 1070 的规定。

#### 2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8955的规定。

#### 2.6 其它要求

农药残留限量应符合GB 2763的规定, 污染物限量应符合GB 2762的规定, 真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

#### 3 检验

出厂检验项目: 感官、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值、加热实验、溶剂残留。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

芝麻大豆调和香油是以芝麻油为主要原料，添加大豆油，经调配、混合、灌装、包装而成的芝麻油含量 $\geq 55\%$ 的芝麻大豆调和香油。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照GB 2716《食用植物油卫生标准》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中苯并（a）芘的指标值严于食品安全国家标准GB 2762。

新乡市卫滨区洪东食品有限公司  
2017年09月19日