



411578S-2017



灵宝市巧媳妇调味食品有限责任公司企业标准

Q/LQTS 0001S-2017

芝麻调和油

2017-07-13 发布

2017-07-13 实施

灵宝市巧媳妇调味食品有限责任公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由灵宝市巧媳妇调味食品有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：胡茂玉、李瑛、胡艳辉、王跃东。

H N

Q B

芝麻调和油

1 范围

本标准规定了芝麻调和油的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以芝麻油为原料，加入一定量的大豆色拉油，经混合、调配、包装而成的芝麻调和油。

2 要求

2.1 原料质量要求

2.1.1 芝麻油应符合 GB 8233 和 GB 2716 的要求。

2.1.2 大豆色拉油应符合 GB/T 17756 和 GB 2716 的要求。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	液态油状	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
滋味和气味	具有芝麻油和大豆色拉油应有的滋味和气味、无异味	
色泽	浅枣红色	
透明度	允许微浊	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	要 求	检验方法
水分及挥发物, %	≤ 0.20	GB 5009.236
酸价 (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 10	GB 5009.22

苯并（α）芘*， μg/kg	≤	5	GB 5009.27
注：*苯并（α）芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

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 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 8955 的规定。

2.6 其它卫生要求

食品添加剂应符合GB 2760的要求；真菌毒素限量应符合GB 2761的规定；污染物限量应符合GB 2762的要求；农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

编制说明

芝麻调和油是以芝麻油为原料，加入一定量的大豆色拉油，经混合、调配、包装而成。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 DBS 41/001《食品安全地方标准 复合调味料》、SB/T 10292《食用调和油》，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准规定了芝麻调和油的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中苯并(a)芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

灵宝市巧媳妇调味食品有限责任公司

2017年06月12日