



411644S-2017



商丘市农家宝食品有限公司企业标准

Q/SNJB0003S-2017

芥末油

2017-07-19 发布

2017-07-19 实施

商丘市农家宝食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由商丘市农家宝食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：欧阳颺 韩校峰。

H N

Q B

芥末油

1 范围

本标准规定了芥末油的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以黄芥末籽为主要原料，经挑选、风筛、粉碎、水蒸汽（低于 100℃）蒸馏、冷冻（12h）/油水分离后制成芥子油（2%），大豆色拉油（98%）调配、过滤、灌装、包装而制成的用于调味的芥末油。

2 要求

2.1 原料要求：

2.1.1 黄芥末籽应清洁干燥、无虫蛀、无霉变、无污染、无杂质、具有芥末籽正常的色泽和天然辛辣味，符合 GB 2762、GB2763 及国家有关规定和公告要求。

2.1.2 水应符合 GB 5749 的规定

2.1.3 大豆色拉油应符合 GB 2716 和 GB/T 17756 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	检测方法
色泽	米黄色、有光泽	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、透明度及杂质，嗅其气味、然后以温开水漱口，品其滋味，并检查的无外来杂质。
滋味、气味	具有芥末特有的辛辣味，辛辣适口、无异味	
透明度	澄清、透明	
组织状态	透明液体，均匀一致	
杂质	无肉眼可见的外来杂质、允许少量原料物质沉淀	

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	指 标	检测方法
水分及挥发物，g/100g	≤ 4.5	GB 5009.236
不溶性杂质，g/100g	≤ 0.2	GB/T 15688
酸价（KOH），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值，g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.08	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	10.0	GB 5009.22
苯并（a）芘，μg/kg	≤	10.0	GB 5009.27
溶剂残留量，mg/kg	≤	50.0	GB/T 11538
*铅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应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 食品添加剂

食品添加剂种类和使用量应符合 GB 2760 的规定。

2.7 其他要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、水分及挥发物、酸价、过氧化值；型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

芥本标准适用于以黄芥末籽为主要原料，经挑选、风筛、粉碎、水蒸汽（低于 100℃）蒸馏、冷冻（12h）/油水分离后制成芥子油（2%），配以大豆色拉油（98%）调配、过滤、灌装、包装而制成的用于调味的芥末油。

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/T 1536 菜籽油》和《GB2716 食用植物油卫生标准》定制了本标准，为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了芥末油的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

商丘市农家宝食品有限公司

2017年06月16日

QB