



412232S-2017



商丘市乡味浓食品有限公司企业标准

Q/SXS 0002S-2017

芥末油

2017-09-18 发布

2017-09-18 实施

商丘市乡味浓食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由商丘市乡味浓食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李明建、李明珠。

H N

Q B

芥末油

1 范围

本标准规定了芥末油要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以黄芥末籽为原料，经挑选、风筛、粉碎、水蒸气（低于 100℃）蒸馏、冷冻（12h）、油水分离后制成的芥子油（黄芥末提取物）（2%），与食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油）（98%）调配，经过滤、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 黄芥末籽应符合 GB/T 32730 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 黄芥末提取物应符合 GB 1886.269 的规定。
- 2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。

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，检查透明度。
色泽	浅黄色、有光泽	
透明度	允许微浊	
滋味和气味	具有芥末油特有的滋味和气味、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质、允许少量原料物质沉淀	

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, %	≤	2.2	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	≤	0.8	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	10.0	GB 5009.22
苯并 (α) 芘, μg/kg	≤	10.0	GB 5009.27
注: *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

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 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。

3 检验

出厂检验检验项目: 感官要求、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

芥末油是以黄芥末籽为原料，经挑选、风筛、粉碎、水蒸气（低于 100℃）蒸馏、冷冻（12h）、油水分离后制成的芥子油（黄芥末提取物）（2%），与食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油）（98%）调配，经过滤、灌装、包装而制成。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》，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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

本标准中添加有 2%的芥子油（黄芥末提取物），属易挥发物，产品中添加的芥子油以挥发物的形式易被蒸发掉，介于这种情况将水分及挥发物指标定为 $\leq 2.2\%$ 。

商丘市乡味浓食品有限公司

2017 年 08 月 01 日