



412234S-2017



商丘市乡味浓食品有限公司企业标准

Q/SXS 0001S-2017

芝麻调和油

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

芝麻调和油

1 范围

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

本标准适用于以芝麻油、食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油）为原料，经调配、混合、过滤、灌装、包装而成的芝麻调和油。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的要求。

2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 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	取适量样品倒入一洁净烧杯中，在自然光线下，肉眼观察其色泽、性状、透明度及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	棕红色	
透明度	允许微浊	
滋味和气味	具有芝麻香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

理化指标应符合表 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	≤	10.0	GB 5009.22
*苯并（α）芘，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
溶剂残留量，mg/kg	≤	50.0	GB 5009.262
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

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

芝麻调和油是以芝麻油、食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油）为原料，经调配、混合、过滤、灌装、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 SB/T 10292 《食用调和油》和 GB 2716 《食用植物油卫生标准》，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、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。
本标准中苯并（ α ）芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

商丘市乡味浓食品有限公司

2017年08月01日

H N

Q B