



412207S-2017



南阳一滴香油脂食品有限公司企业标准

Q/NYY 0002S-2017

---

# 芝麻调和香油

2017-09-18 发布

2017-09-18 实施

---

南阳一滴香油脂食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由南阳一滴香油脂食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张方、张大鹏。

H N

Q B

# 芝麻调和香油

## 1 范围

本标准规定了芝麻调和香油的分类、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主要原料，加入葵花籽油或菜籽油按一定比例（芝麻油 70%、葵花籽油 30%，芝麻油 70%、菜籽油 30%）经调配搅拌、灌装、封口、包装制成。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.2 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 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	试验方法
性 状		液态油状	从样品中取出一瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质、透明度，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽		浅枣红色	
透 明 度		澄清透明，允许微量沉淀	
气 味	芝麻葵花籽调和香油	具有芝麻油和葵花籽油特有气味，无异味	
	芝麻菜籽调和香油	具有芝麻油和菜籽油特有气味，无异味	
滋 味	芝麻葵花籽调和香油	有芝麻油和葵花籽油特有滋味，无异味	
	芝麻菜籽调和香油	具有芝麻油和菜籽油特有滋味，无异味	
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	指 标	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
苯并（a）芘，μg/kg	≤ 10	GB 5009.27
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅（pb计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.12

溶剂残留量, mg/kg	≤	50	GB 5009.262
*黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	8.0	GB 5009.22
*注: 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 严于国家标准。			

#### 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 的有关规定执行。

#### 2.6 其他卫生要求

应符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的有关规定执行。

#### 3 检验

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

## 编制说明

本标准规定了芝麻调和香油的分类、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主要原料，加入葵花籽油或菜籽油按一定比例（芝麻油 70%、葵花籽油 30%，芝麻油 70%、菜籽油 30%）经调配搅拌、灌装、封口、包装制成。

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 SB/T10292《食用调和油》、GB 2716《食用植物油卫生标准》制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 严于食品安全国家标准 GB 2761 的规定。

H N

南阳一滴香油脂食品有限公司

2017年8月21日

Q B