



413150S-2018



河南浣蓝格食品有限公司企业标准

Q/HXS 0001S-2018

调和芝麻油

2018-10-11 发布

2018-10-11 实施

河南浣蓝格食品有限公司 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》的要求编写。

本标准由河南浠蓝格食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：顾福光。

H N

Q B

调和芝麻油

1 范围

本标准规定了调和芝麻油的分类、要求、检验方法、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，添加菜籽油、玉米油、大豆油、葵花籽油中的一种或多种，经调配、混合、灌装、包装而成的芝麻油含量 $\geq 55\%$ 的调和芝麻油。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 玉米油应符合 GB/T 19111 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。

2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 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 验 方 法
性 状	油状液体	取样品一份，置入无色透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、透明度、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品尝其滋味。
色 泽	浅褐色至深褐色	
气、滋味	有各产品应有的气、滋味，无异味	
透明度	澄清、透明，允许有微量沉淀	
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，%	≤ 0.2	GB 5009.236
不溶性杂质，%	≤ 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
加热试验 (280℃)		允许油色变深, 允许少量析出物	GB/T 5531
溶剂残留量, mg/kg	≤	20	GB 5009.262
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	10.0	GB 5009.22
*苯并[a]芘, μg/kg	≤	8.0	GB 5009.27
*苯并[a]芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8955 的规定。

2.6 其它要求

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定, 污染物残留限量应符合 GB 2762 的规定, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

出厂检验项目: 感官要求、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值、加热实验、溶剂残留量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

调和芝麻油是以芝麻油为主要原料，添加菜籽油、玉米油、大豆油中的一种或多种，经调配、混合、灌装、包装而成的芝麻油含量 $\geq 55\%$ 的调和芝麻油。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 2716《食品安全国家标准 植物油》、SB/T 10292《食用调和油》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中苯并[a]芘的指标严于食品安全国家标准GB 2762。

H N

河南浠蓝格食品有限公司

Q B