



413330S-2018



洛阳市钦明油脂食品有限公司企业标准

Q/LQY 0002S-2018

---

# 调和芝麻油

2018-11-02 发布

2018-11-02 实施

---

洛阳市钦明油脂食品有限公司 发布

## 前 言

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

本标准由洛阳市钦明油脂食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：付钦明。

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。

本标准适用于以芝麻油为主要原料，添加大豆油、特级初榨橄榄油、亚麻籽油、核桃油、牡丹籽油中的一种，按照 4:1 或 1:1 经过配料、混合、灌装、包装而成的调和芝麻油。

## 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 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.3 特级初榨橄榄油应符合GB/T 23347和GB 2716的规定。
- 2.1.4 亚麻籽油应符合GB/T 8235和GB 2716的规定。
- 2.1.5 核桃油应符合GB/T 22327和GB 2716的规定。
- 2.1.6 牡丹籽油应符合LS/T 3242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	液体	取适量试样于烧杯中，在自然光光线下，观察其色泽、性状。然后将烧杯中试样置于水浴上，加热至 50℃，以玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，并蘸取少许试样，辨尝其滋味。
色泽	黄色	
气味、滋味	具有油脂固有的气味和滋味，无异味	
透明度	澄清、透明	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

### 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	指标	检验方法
----	----	------

烟点, °C	≥	205	GB/T 20795
冷冻试验 (0°C 储藏 5.5h)		澄清、透明	GB/T 35877
水分及挥发物, %	≤	0.10	GB 5009.236
不溶性杂质, %	≤	0.10	GB/T 15688
酸价 (KOH), mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
溶剂残留量, mg/kg	≤	20	GB 5009.262
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 <sub>1</sub> , μg/kg	≤	10	GB 5009.22
*苯并(a)芘, μg/kg	≤	9	GB 5009.27
注: *为严于食品安全国家标准 GB 2762 的指标。			

## 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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 8955 的规定。

## 2.6 其它要求

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

## 编制说明

调和芝麻油以芝麻油为主要原料，添加大豆油、特级初榨橄榄油、亚麻籽油、核桃油、牡丹籽油中的一种，按照 4:1 或 1:1 经过配料、混合、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 GB 2716《食品安全国家标准 植物油》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。

本标准中苯并（a）芘的指标严于食品安全国家标准GB 2762。

洛阳市钦明油脂食品有限公司

H N

Q B