



413904S-2018



济源华洋食品有限公司企业标准

Q/JHS 0001S-2018

石磨食用植物调和油

2018-12-27 发布

2018-12-27 实施

济源华洋食品有限公司 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》的规则编写。

本标准由济源华洋食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王金灿。

H N

Q B

石磨食用植物调和油

1 范围

本标准规定了石磨食用植物调和油的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以传统石磨工艺，以芝麻为主要原料，添加花生、大豆、葵花籽、油菜籽，经筛选、清洗、炒制、石磨磨制、水代制油、澄清过滤、灌装、包装而成的石磨食用植物调和油。（芝麻油含量 $\geq 60\%$ ）

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.2 芝麻应符合 GB/T 11761 、 GB 19641 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.4 大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.5 葵花籽应符合 GB/T 11764 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 油菜籽应符合 GB/T 11762 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	液态油状	从样品中取出 1 瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的香味、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/（%）	≤ 0.2	GB 5009.236
酸价（以脂肪计）(KOH)/(mg/g)	≤ 3.0	GB 5009.229

过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤	0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ /（μg/kg）	≤	5.0	GB 5009.22
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤	0.1	GB 5009.11
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	0.1	GB 5009.12
*苯并[a]芘/（μg/kg）	≤	8.0	GB 5009.27
溶剂残留量/（mg/kg）	≤	20	GB 5009.262
注：*苯并[a]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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 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。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以传统石磨工艺，以芝麻为主要原料，添加花生、大豆、葵花籽、油菜籽，经筛选、清洗、炒制、石磨磨制、水代制油、澄清过滤、灌装、包装而成的石磨食用植物调和油。（芝麻油含量 \geq 60%）

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提供依据。

本标准中苯并[a]芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

济源华洋食品有限公司

Q B