



411716S-2018



洛阳市悦香源食用油有限公司企业标准

Q/LYS 0001S-2018

芝麻调和油

2018-06-12 发布

2018-06-12 实施

洛阳市悦香源食用油有限公司 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》的要求进行编写。

本标准由洛阳市悦香源食用油有限公司提出并起草。

标准主要起草人：杨斌斌。

H N

Q B

芝麻调和油

1 范围

本标准规定了芝麻调和油的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以芝麻油为主要原料，添加大豆油、花生油、葵花籽油中的一种，经调配、混合、灌装、包装而成的芝麻油含量 $\geq 55\%$ 的芝麻调和油。

2 要求

2.1 原辅料

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 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 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 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检测方法
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	淡黄色至深黄色	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
透明度	澄清、透明	
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	检测方法
水分及挥发物，%	≤ 0.20	GB 5009.236
不溶性杂质，%	≤ 0.20	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, 允许少量折出物	GB/T 5531
浸出油溶剂残留, mg/kg	≤	50	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
苯并 (α) 芘*, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	10	GB 5009.22
*苯并 (α) 芘的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符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 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

出厂检验检验项目: 感官、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值、加热试验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

芝麻调和油是以芝麻油为主要原料，添加大豆油、花生油、葵花籽油中的一种，经调配、混合、灌装、包装而成的芝麻油含量 $\geq 55\%$ 的调和油。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《食用植物油卫生标准》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)芘的指标值严于食品安全国家标准GB 2762中的规定。

洛阳市悦香源食用油有限公司