



411629S-2018



柘城县慧杰食品有限公司企业标准

Q/ZHS 0001S-2018

芝麻调和香油

2018-06-05 发布

2018-06-05 实施

柘城县慧杰食品有限公司 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》编写。

本标准由柘城县慧杰食品有限公司提出，由河南省产品质量监督检验院和柘城县慧杰食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：刘永安、刘慧娟。

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、食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、花生油中的一种或多种）为原料，经调配、混合、灌装、包装而成的芝麻调和香油。

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 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 菜籽油应符合 GB/T 1536 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 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.2 感官要求

感官指标应符合表1的规定。

表1感官指标

项 目	要 求	检验方法
性 状	液态油状	取适量样品倒入一洁净烧杯中，在自然光线下，肉眼观察其色泽、性状、透明度及有无杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有原料油脂调和后应有的色泽	
透明度	澄清透明，允许微浊	
滋味和气味	具有原料油脂调和后应有的滋味和气味、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许少量原料物质沉淀	

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	要 求	检验方法
水分及挥发物，%	≤ 0.20	GB 5009.236

色泽（罗维朋比色槽 25.4mm）	≤	黄 70 红 16	GB/T 22460
酸价(KOH), mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
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 ₁ , μg/kg	≤	10.0	GB 5009.22
*苯并[a]芘, μg/kg	≤	8.0	GB 5009.27
溶剂残留量, mg/kg	≤	50.0	GB 5009.262
注：1、*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应符合 JJF 1070 规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定执行。

2.6 其他卫生要求

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；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官指标、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以芝麻油、食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、花生油中的一种或多种）为原料，经调配、混合、灌装、包装而成的芝麻调和香油。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/T 8233《芝麻油》、行业标准SB/T 10292《食用调和油》的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。

本标准中苯并[α]芘指标严于GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中的规定。

柘城县慧杰食品有限公司

H N

Q B