



412683S-2018



新乡市金宏泰油脂食品有限公司企业标准

Q/XJYS 0003S-2018

芝麻调和油

2018-08-31 发布

2018-08-31 实施

新乡市金宏泰油脂食品有限公司 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。

本标准由新乡市金宏泰油脂食品有限公司提出，新乡县质量技术监督检验测试中心起草。

本标准起草人：王明新、丰建明。

H N

Q B

芝麻调和油

1 范围

本标准规定了芝麻调和油的要求、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 80%芝麻油、20%食用植物油（大豆油或菜籽油或玉米油）为原料，经调配、混合、灌装、包装加工而成的芝麻调和油。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.2 菜籽油应符合 GB/T 1536 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 芝麻油应符合 GB/T 8233 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 验 方 法
性 状	油状液体	取 100g 左右的被测样品置于无色透明的容器中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、杂质、透明度，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
透明度	澄清、透明	
气、滋味	具有浓郁或显著的芝麻油的气味和滋味，无异味，口感好	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，久置允许有少量原料物质沉淀	

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	指 标	检 验 方 法
色泽（罗维朋比色槽 25.4mm）	黄 70 红 10	GB/T 22460
水分及挥发物，%	≤ 0.2	GB 5009.236
不溶性杂质，%	≤ 0.2	GB/T 15688
铅(以 Pb 计)，mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.12
总砷(以 As 计)，mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
酸价(KOH) / (mg/g)	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值，g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.22
*苯并[a]芘，μg/kg	≤ 8	GB 5009.27
溶剂残留量，mg/kg	≤ 20	GB 5009.262
皂化值(KOH)，mg/g	186~195	GB/T 5534

注：*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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8955 和 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、色泽、水分及挥发物、酸价、过氧化值、溶剂残留量、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

芝麻调和油是以 80%芝麻油、20%食用植物油（大豆油或菜籽油或玉米油）为原料，经调配、混合、灌装、包装加工而成的。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，参照相关标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中苯并[a]芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

新乡市金宏泰油脂食品有限公司