



410209S-2019



项城市安康食品有限公司企业标准

Q/XAS 0007S-2019

黑芝麻油

2019-01-21 发布

2019-01-21 实施

项城市安康食品有限公司 发布

前言

本标准按 GB/T 1.1 《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由项城市安康食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：胡安康、胡月、王高杰、王晓。

H N

Q B

黑芝麻油

1 范围

本标准规定了黑芝麻油的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以黑芝麻为原料，经过筛选、焙炒，采用压榨、压滤工艺制取的具有浓郁香味的黑芝麻油。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 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
色泽	橙黄色、橙红色至棕红色	取适量试样置于 50mL 烧杯，在自然光下观察性状和色泽，无肉眼可见外来杂质。将试样倒入 150mL 烧杯中，水浴加热至 50℃，用玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，用温开水漱口后，品其滋味
性状	具有芝麻油应有的性状	
滋味、气味	具有浓郁的芝麻油固有香味和滋味，口感好，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
	一级	二级	
透明度 (20℃)	透明	允许微浊	GB/T 5525
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 2.5	3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.15	0.18	GB 5509.227
水分及挥发物含量, %	≤ 0.20		GB 5009.236
不溶性杂质含量, %	≤ 0.05		GB/T 15688
溶剂残留量 ^a , mg/kg	≤ -		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[a]芘, μg/kg	≤ 8.0		GB 5009.27

注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

°溶剂残留量不得检出(检出值小于10mg/kg时, 视为未检出)。

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

应符合 GB 14881 和 GB 8955 的规定。

2.6 其他要求

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

出厂检验项目包括: 感官要求、透明度、酸价、过氧化值、水分及挥发物含量、不溶性杂质含量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

黑芝麻油是以黑芝麻为原料，经过筛选、焙炒，采用压榨、压滤工艺制取的具有浓郁香味的黑芝麻油。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》、GB 2716《食品安全国家标准 植物油》要求制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中苯并[a]芘严于食品安全国家标准 GB 2762。

项城市安康食品有限公司

H N

Q B