



410001S-2019



清丰县顺芝油脂有限公司企业标准

Q/QSZ 0001S-2019

调和芝麻香油

2019-1-3 发布

2019-1-3 实施

清丰县顺芝油脂有限公司 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。

本标准由清丰县顺芝油脂有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杜江波。

H N

Q B

调和芝麻香油

1 范围

本标准规定了调和芝麻香油的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以芝麻油为主要原料，添加大豆油，经过调配、混合、灌装、包装而成的调和芝麻香油。

2 要求

2.1 原料

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。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	液体	取适量试样于烧杯中，在自然光光线下，观察其色泽、性状、透明度及杂质。然后将烧杯中试样置于水浴上，加热至 50℃，以玻璃棒迅速搅拌。嗅其气味，并蘸取少许试样，辨尝其滋味。
色泽	浅褐色至深褐色	
气味、滋味	具有油脂固有的气味和滋味，无异味	
透明度	澄清、透明，允许有微量沉淀	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
烟点, °C	≥ 205	GB/T 20795
冷冻试验 (0°C 储藏 5.5h)	澄清、透明	GB/T 35877

加热试验 (280℃)		允许油色变深, 允许少量析出物	GB/T 5531
水分及挥发物, %	≤	0.10	GB 5009.236
不溶性杂质, %	≤	0.10	GB/T 15688
酸价 (KOH), mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
浸出油溶剂残留, mg/kg	≤	20	GB 5009.262
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
黄曲霉素 B ₁ , μg/kg	≤	10	GB 5009.22
*苯并(a)芘, μg/kg	≤	9	GB 5009.27
注: *为严于食品安全国家标准 GB 2762 的指标。			

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 生产加工过程中的卫生要求

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、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

调和芝麻香油是以芝麻油为主要原料，添加大豆油，经过调配、混合、灌装、包装而成的调和芝麻香油。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 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依据。

本标准规定了调和芝麻香油要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中苯并（a）芘的指标严于食品安全国家标准GB 2762.

清丰县顺芝油脂有限公司

H N

Q B