



410522S-2026



河南盛世良农食品有限公司企业标准

Q/HSLN 0002S-2026

冷榨芝麻油

2026-03-13 发布

2026-03-13 实施

河南盛世良农食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南盛世良农食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张永星、孙强。

H N

Q B

冷榨芝麻油

1 范围

本标准规定了冷榨芝麻油的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以芝麻为原料，经清理、低于 80℃炒制、冷榨、过滤、包装而成得冷榨芝麻油。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB5749 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	液体状	将50ml样品置于洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味。
色泽	淡黄色或浅棕色	
气味	具有冷榨芝麻油特有的气味，无异味	
滋味	具有冷榨芝麻油特有的滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 基本组成和主要物理参数

冷榨芝麻油基本组成和主要物理参数见表 2。

表2 冷榨芝麻油基本组成和主要物理参数

项目	指标	检验方法	
折光指数 (n_{20}^D)	1.4575~1.4792	GB/T 5527	
相对密度 (d_{20}^{20})	0.915~0.924	GB/T 5526	
碘值 (以I计), g/100g	104~120	GB/T 5532	
皂化值 (以KOH计), mg/g	186~195	GB/T 5534	
主要脂肪酸组成, %	棕榈酸 (C16:0)	7.9~12.0	GB 5009.168
	硬脂酸 (C18:0)	4.5~6.9	
	油酸 (C18:1)	34.4~45.5	
	亚油酸 (C18:2)	36.9~47.9	

2.4 理化指标

理化指标应符合表 3 的规定。

表3 理化指标

项目	指标	检验方法
----	----	------

不溶性杂质, %	≤	0.5	GB/T 15688
水分及挥发物, %	≤	0.20	GB 5009.236
酸价 (KOH), mg/g	≤	2.5	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤	0.15	GB 5009.227
总砷 (以As计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.08	GB 5009.12
溶剂残留量 ^a , mg/g		不得检出	GB 5009.262
*苯并(a)芘, μg/kg	≤	9	GB 5009.27
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	10.0	GB 5009.22
注: *指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定; a压榨油溶剂残留量不得检出 (检出值小于10mg/kg时, 视为未检出)。			

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8955 的规定。

2.7 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; 农药残留量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目: 感官要求、水分及挥发物、不溶性杂质、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量的检验, 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为原料，经清理、低于 80℃炒制、冷榨、过滤、包装而成得冷榨芝麻油。

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 2716《食品安全国家标准 植物油》和 GB/T 8233《芝麻油》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中苯并（a）芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南盛世良农食品有限公司

H N

Q B