

1.1.1.1.3



410540S-2018



驻马店市丰硕粮油食品有限公司企业标准

Q/ZFS 0005S-2018

低温初榨芝麻油

2018-02-12 发布

2018-02-12 实施

驻马店市丰硕粮油食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 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。

本标准由驻马店市丰硕粮油食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：田玉刚、张加湘。

H N

Q B

低温初榨芝麻油

1 范围

本标准规定了低温初榨芝麻油的要求、试验方法及检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以芝麻籽粒为原料，经清理、调质、低温焙炒、低温压榨、初次过滤、冷冻结晶、沉降、精密过滤、灌装工序加工而成的产品

2 要求

2.1 原料要求

芝麻籽粒应符合 GB/T 11761 的规定。

2.2 感官要求

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	指标	检验方法
气味、滋味	具有低温初榨芝麻油固有的气味和滋味，无异味。	GB/T 5525
透明度 (20℃, 24 小时)	澄清、透明。	
性状	液体油状	从样品中取出50ml，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质。
色泽	淡棕色	
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
色泽(罗维朋比色槽 25.4mm)	≤ 黄 40 红 6.0	GB/T 22460
水分及挥发物, g/100g	≤ 0.10	GB 5009.236
不溶性杂质, g/100g	≤ 0.10	GB/T 15688
酸价, mgKOH/g	≤ 2.0	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5	GB 5009.22
*苯并(α)芘, μg/kg	≤ 8	GB 5009.27

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程应符合 GB 14881 和 GB 8955 的规定。

2.6 其他卫生要求

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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：； 气味、滋味、透明度、色泽、水分及挥发物、不溶性杂质、酸价、过氧化值。型式检验按国家有关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

低温初榨芝麻油是以芝麻籽粒为原料，经清理、调质、低温焙炒、低温压榨、初次过滤、冷冻结晶、沉降、精密过滤、灌装工序加工而成的产品。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照GB 8233《中华人民共和国国家标准 芝麻油》、GB 2716《中华人民共和国国家标准 食用植物油卫生标准》等要求制定，本标准作为组织生产，质量监控和监督检查提供依据。

本标准规定了低温初榨芝麻油的要求、试验方法及检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准中苯并（a）芘指标（ $\leq 8\mu\text{g}/\text{kg}$ ）严于食品安全国家标准GB 2762指标（ $\leq 10\mu\text{g}/\text{kg}$ ）。

H N

驻马店市丰硕粮油食品有限公司

Q B