



410818S-2018



洛阳学堂油脂食品有限公司企业标准

Q/LXY 0002S-2018

大豆芝麻调和油

2018-04-02 发布

2018-04-02 实施

洛阳学堂油脂食品有限公司 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》的规则要求编写。

本标准由洛阳学堂油脂食品有限公司提出。

本标准起草单位：洛阳学堂油脂食品有限公司。

本标准主要起草人：张学堂，原晖，马肖，藏爱丽。

H N

Q B

大豆芝麻调和油

1 范围

本标准规定了大豆芝麻调和油的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以大豆油、少量的芝麻油为原料，按 20% 芝麻油比例混合、均质、调和、灌装、封口加工而成。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535、GB2716 的规定。

2.1.2 芝麻油应符合 GB/T 8233、GB2716 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	试验方法
性状	油状液体	从样品中取出大豆芝麻调和油，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	棕色	
气味、滋味	具有芝麻油的纯正气味，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
色泽（罗维朋比色槽25.4mm）	≤	黄70、红8 GB/T 5525
透明度（20℃，24h）		澄清、透明 GB/T 5525
水分及挥发物，%	≤	0.2 GB 5009.236
不溶性杂质，%	≤	0.2 GB/T 15688
酸价（KOH），（mg/g）	≤	3.0 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	≤	10 GB 5009.22
*苯并（a）芘，μg/kg	≤	8 GB 5009.27
溶剂残留量，mg/kg	≤	50 GB 5009.262

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 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB8955 食品安全国家标准 食用植物油及其制品生产卫生规范。

2.6 其他要求

污染物限量应符合 GB2762 的规定；农药残留应符合 GB2763 的规定；真菌霉素应符合 GB2761 的规

定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、色泽、透明度、水分及挥发物、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

大豆芝麻调和油是以大豆油、少量的芝麻油为原料，按 20% 芝麻油比例混合、均质、调和、灌装、封口加工而成。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 GB2716《食用植物油卫生标准》、GB/T1535《大豆油》标准和 GB/T8233《芝麻油》标准要求制定了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中苯并(a)芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳学堂油脂食品有限公司

H N

Q B