



410819S-2018



洛阳学堂油脂食品有限公司企业标准

Q/LXY 0001S-2018

调和小磨香油

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

调和小磨香油

1 范围

本标准规定了调和小磨香油的要求、试验方法、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香油、大豆油为原料，按一定比例经混合、均质、调和、灌装、封口加工而成。芝麻油含量 $\geq 55\%$ 的为优级品，芝麻油含量 $\geq 40\%$ 的为一级品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 芝麻油应符合 GB/T 8233、GB 2716 的规定。

2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535、GB 2716 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 | 从样品中取出调和小磨香油，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 | 具有小磨香油的气味和滋味，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） | \leq 黄70、红11 | GB/T 5525 |
| 透明度（20℃，24h） | 澄清、透明 | GB/T 5525 |
| 水分及挥发物，% | \leq 0.2 | GB 5009.236 |
| 不溶性杂质，% | \leq 0.1 | GB/T 15688 |
| 酸价（KOH），（mg/g） | \leq 3.0 | GB 5009.229 |
| 过氧化值，g/100g | \leq 0.25 | GB 5009.227 |
| 砷（以As计），mg/kg | \leq 0.1 | GB 5009.11 |
| 铅（以Pb计），mg/kg | \leq 0.1 | GB 5009.12 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ ， μ g/kg | \leq 10 | GB 5009.22 |
| 苯并（a）芘*， μ g/kg | \leq 8 | GB 5009.27 |
| 溶剂残留量，mg/kg | \leq 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 GB 8955 的规定。

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

调和小磨香油是以芝麻香油和大豆油为原料，按一定比例经混合、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/T8233《芝麻油》标准和 GB/T1535《大豆油》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。

H N

洛阳学堂油脂食品有限公司

Q B