



411119S-2018



周口香之缘粮油科技有限公司企业标准

Q/ZXZY 0005S-2018

芝麻调和油

2018-04-27 发布

2018-04-27 实施

周口香之缘粮油科技有限公司 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》编写。

本标准由周口香之缘粮油科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张珍珍。

H N

Q B

芝麻调和油

1 范围

本标准规定了芝麻调和油的要求、试验方法、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、大豆油为原料，经调配、混合、包装工艺加工而成的佐餐性芝麻调和油。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 芝麻油应符合 GB 8233 的规定。

2.1.2 大豆油应符合 GB 1535 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
色泽	浅枣红色	从样品中取出100mL，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
滋、气味	具有本产品固有的气味、滋味，无异味	
性状	液态油状	
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
水分及挥发物，%	≤ 0.20	GB 5009.236
不溶性杂质，%	≤ 0.20	GB/T 15688
酸价（KOH），mg/g	≤ 3	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：*苯并（a）芘指标严于食品安全国家标准。

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 14881 的规定。

2.6 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；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官、水分及挥发物、不溶性杂质、酸价、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以芝麻油、大豆油为原料，经调配、混合、包装工艺加工而成的佐餐性芝麻调和油。

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《食用植物油卫生标准》、SB/T 10292《食用调和油》、制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中苯并（a）芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

周口香之缘粮油科技有限公司

H N

Q B