



410895S-2018



南阳一滴香油脂食品有限公司企业标准

Q/NYY 0002S-2018

---

# 调和芝麻香油

2018-04-09 发布

2018-04-09 实施

---

南阳一滴香油脂食品有限公司 发布

## 前 言

企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准自发布之日起替代 Q/NYY 0002S-2017 发布实施，备案号：412207S-2017。

本标准由南阳一滴香油脂食品有限公司提出。

本标准起草单位：南阳一滴香油脂食品有限公司，河南省食品药品审评查验中心。

本标准主要起草人：王雯丽、张方、张大鹏。

H N

Q B

# 调和芝麻香油

## 1 范围

本标准规定了调和芝麻香油的分类、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（占比 $\geq 60\%$ ）为主要原料，加入葵花籽油、菜籽油、花生油、大豆油中的一种或几种经调配搅拌、灌装、封口、包装制成。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.2 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 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	液态油状	从样品中取出一瓶，将本品倒入一洁净的烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质、透明度，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	浅枣红色	
透明度	澄清透明，允许微量沉淀	
气味	具有该产品特有的气味，无异味	
滋味	具有该产品特有的滋味，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
水分及挥发物，%	$\leq 0.20$	GB 5009.236
酸价（KOH），mg/g	$\leq 3.0$	GB 5009.229
过氧化值，g/100g	$\leq 0.25$	GB 5009.227
*苯并（a）芘， $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq 8.0$	GB 5009.27
总砷（以As计），mg/kg	$\leq 0.1$	GB 5009.11

铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.12
溶剂残留量，mg/kg	≤	50	GB 5009.262
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
备注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

#### 2.4 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，净含量及允许短缺量应按JJF 1070规定的方法检验。

#### 2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB 8955的规定。

#### 2.6 其它卫生要求

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；农药残留限量应符合GB 2763的规定。

### 3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量、酸价、过氧化值。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油（占比 $\geq 60\%$ ）为主要原料，加入葵花籽油、菜籽油、花生油、大豆油中的一种或几种经调配搅拌、灌装、封口、包装制成。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 GB 2716《食用植物油卫生标准》和 SB/T 10292《食用调和油》，特制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中苯并（a）芘指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

南阳一滴香油脂食品有限公司

H N

Q B