



411215S-2018



洛阳春旺食品有限公司企业标准

Q/LYCW 0001S-2018

---

# 芝麻调和油

2018-05-07 发布

2018-05-07 实施

---

洛阳春旺食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由洛阳春旺食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：韩春旺。

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、大豆油或菜籽油为原料，按照芝麻油：大豆油或菜籽油（3:2；8:2）的比例经过配料、混合、灌装、包装而成。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 芝麻油应符合GB/T 8233和GB 2716的规定。

2.1.2 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。

2.1.3 菜籽油应符合GB/T 1536和GB 2716的规定。

### 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	液体	取适量试样于烧杯中，在自然光线下，观察其色泽、透明度。然后将烧杯中试样置于水浴上，加热至 50℃，以玻璃棒迅速搅拌。嗅其气味，并蘸取少许试样，辨尝其滋味，并检查有无外来杂质。
色泽	黄色	
气味、滋味	具有产品固有的气味和滋味，无异味	
透明度	澄清、透明	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

### 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法	
烟点, °C	≥	205	GB/T 20795
冷冻试验 (0°C 储藏 5.5h)		澄清、透明	GB/T 35877
水分及挥发物, %	≤	0.10	GB 5009.236
不溶性杂质, %	≤	0.10	GB/T 15688
酸价(KOH), (mg/g)	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
浸出油溶剂残留, mg/kg	≤	50	GB 5009.262
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	10	GB 5009.22
*苯并(a)芘, μg/kg	≤	9	GB 5009.27
注: *为严于国家标准的指标。			

## 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 生产过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 8955 的规定。

## 2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 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、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

芝麻调和油以芝麻油、大豆油或菜籽油为原料，按照芝麻油：大豆油或菜籽油（3:2；8:2）的比例经过配料、混合、灌装、包装而成。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 GB 2716《食用植物油卫生标准》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。

本标准中苯并（a）芘的指标严于食品安全国家标准GB 2762.

洛阳春旺食品有限公司

H N

Q B