



411273S-2023



驻马店市大伟生态农业科技有限公司企业标准

Q/ZDS 0001S-2023

芝麻冷榨油

2023-05-19 发布

2023-05-19 实施

驻马店市大伟生态农业科技有限公司 发布

前 言

本标准由驻马店市大伟生态农业科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：尹爽月、张永杰、王锦、张伟花。

本标准自发布实施之日起替代：Q/ZDS 0001S-2019，备案号：411322S-2019。

H N

Q B

芝麻冷榨油

1 范围

本标准规定了芝麻冷榨油的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以芝麻为原料，经筛选、清洗、干燥、低温压榨、包装而成的芝麻冷榨油。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 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	检验方法
性状	液态油状	取样品一份，置入无色透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，然后水浴加热至50℃，用玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有本产品固有的气味、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

指标	指标	检验方法	
折光指数 (n_{20}^{20})	1.4575~1.4792	GB/T 5527	
相对密度 (d_{20}^{20})	0.915~0.924	GB/T 5526 或 GB/T 5518	
碘值(以 I 计) / (g/100g)	104~120	GB/T 5532	
皂化值(以 KOH 计) / (mg/g)	186~195	GB/T 5534	
主要脂肪酸组成 / (%)	棕榈酸 (C16: 0)	7.9~12.0	GB 5009.168
	硬脂酸 (C18: 0)	4.5~6.9	
	油酸 (C18: 1)	34.4~45.5	
	亚油酸 (C18: 2)	36.9~47.9	
透明度(20℃)	透明	GB/T 5525	
色泽(罗维朋比色槽 25.4mm)	≤ 黄 40 红 6	GB/T 22460	
水分及挥发物 / (g/100g)	≤ 0.1	GB 5009.236	
不溶性杂质 / (g/100g)	≤ 0.05	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）	≤	0.08	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ /（μg/kg）	≤	10	GB 5009.22
*苯并[α]芘/（μg/kg）	≤	9.0	GB 5009.27
溶剂残留量 ^a		不得检出	GB 5009.262
注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
a溶剂残留量不得检出（检出值小于10mg/kg时，视为未检出）。			

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881和GB 8955的规定。

2.6 其他要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761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：感官要求、透明度、净含量及允许短缺量、水分及挥发物、不溶性杂质、酸价、过氧化值。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以芝麻为原料，经筛选、清洗、干燥、低温压榨、包装而成的芝麻冷榨油。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《食品安全国家标准 植物油》、GB/T 8233《芝麻油》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[α]芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

驻马店市大伟生态农业科技有限公司