



411895S-2023



驻马店顶志食品有限公司企业标准

Q/ZDZ 0003S-2023

芝麻油

2023-06-30 发布

2023-06-30 实施

驻马店顶志食品有限公司 发布

前 言

本标准由驻马店顶志食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：洪敏书、刘宏伟、冯成、王雪雅、曹艳明、温新宇、王红霞。

本标准适用企业：驻马店顶志食品有限公司（驻马店市驿城区驻南公路刘阁段南侧16号）

东莞顶志食品有限公司（东莞市麻涌镇新沙工业区）

H N

Q B

芝麻油

1 范围

本标准规定了芝麻油的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以芝麻为原料，经过筛选、焙炒，采用压榨、压滤、水代或精炼工艺中的一种或多种制取的芝麻油。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 芝麻应符合 GB/T 11761、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	具有芝麻油应有的状态，无正常视力可见的外来异物，温度较低时或长期静置时，允许出现絮凝或凝稠现象	取适量试样置于 50mL 烧杯，在自然光下观察性状和色泽。将试样倒入 150mL 烧杯中，水浴加热至 50℃，用玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，用温开水漱口后，品其滋味
色泽	橙黄色、橙红色至棕红色	
气味、滋味	具有浓郁的芝麻油固有香味和滋味，口感好，无异味	

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	
折光指数 (n_{20}^D)	1.4575~1.4792	GB/T 5527	
相对密度 (d_{20}^{20})	0.915~0.924	GB/T 5526	
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	
质量指标			

项目	等级		检验方法
	一级	二级	
透明度 (20℃)	透明	允许微浊	GB/T 5525
酸价 (以 KOH 计) / (mg/g) ≤	2.5	3.0	GB 5009.229
过氧化值 / (g/100g) ≤	0.15	0.18	GB 5009.227
水分及挥发物含量 / % ≤	0.20		GB 5009.236
不溶性杂质含量 / % ≤	0.05		GB/T 15688
溶剂残留量 ^a / (mg/kg) ≤	20		GB 5009.262
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg) ≤	10		GB 5009.22
总砷 (以 As 计) (mg/kg) ≤	0.1		GB 5009.11
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) ≤	0.08		GB 5009.12
*苯并[a]芘 / (μg/kg) ≤	5	8	GB 5009.27
*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			
a 压榨油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

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 和 GB 8955 的规定。

2.6 其它要求

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要求、透明度、酸价、过氧化值、水分及挥发物、不溶性杂质。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，经过筛选、焙炒，采用压榨、压滤、水代或精炼工艺中的一种或多种制取的芝麻油。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/T 8233《芝麻油》、GB 2716《食品安全国家标准 植物油》要求制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中苯并[a]芘严于食品安全国家标准 GB 2762。

H N

驻马店顶志食品有限公司

Q B