



411924S-2023



济源华洋食品有限公司企业标准

Q/JHS 0004S-2023

芝麻香油

2023-07-01 发布

2023-07-01 实施

济源华洋食品有限公司 发布

前 言

本标准由济源华洋食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王金灿。

H N
Q B

芝麻香油

1 范围

本标准规定了芝麻香油的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以芝麻为原料，经筛选、清理、炒制、压榨或水代法制油、灌装等主要工艺制作而成的芝麻香油。

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状态、色泽
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	GB/T 5525
透明度（20℃）	具有产品应有的透明，允许微浊	

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
水分及挥发物, g/100g	≤ 0.2	GB 5009.236
不溶性杂质, g/100g	≤ 0.2	GB/T 15688
酸价(KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤ 0.18	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 , mg/kg	≤ 20	GB 5009.262

注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

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

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、净含量及允许短缺量、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、清理、炒制、压榨或水代法制油、灌装等主要工艺制作而成的芝麻香油。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。

济源华洋食品有限公司