



410512S-2024

平顶山市湛河区耿耿榨油坊企业标准

Q/PZGG 0002S-2024

# 芝麻香油

2024-02-18 发布

2024-02-18 实施

平顶山市湛河区耿耿榨油坊 发布

## 前 言

本标准由平顶山市湛河区耿耿榨油坊提出并起草。

本标准起草人：王东阳。

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、检验规则等。

本标准适用于以芝麻为原料，经清理、焙炒、扬烟、压榨、过滤、灌装等工艺加工而成的芝麻香油。

## 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，自然光下用肉眼观察其性状
色泽	橙黄色、橙红色至棕红色	GB/T 5525
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℃）	透明，允许微浊	GB/T 5525

### 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, g/100g	≤	0.2 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	≤	0.18 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 <sub>1</sub> , μg/kg	≤	10 GB 5009.22
*苯并[a]芘, μg/kg	≤	9.0 GB 5009.27
溶剂残留量 <sup>a</sup> , mg/kg		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

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、水分及挥发物、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，经清理、焙炒、扬烟、压榨、过滤、灌装等工艺加工而成的芝麻香油。

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[ $\alpha$ ]芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

平顶山市湛河区耿耿榨油坊