



4 10706S-2024

平舆县森茂农业开发有限公司企业标准

Q/PSM 0001S-2024

冷榨芝麻油

2024-03-27 发布

2024-03-27 实施

平舆县森茂农业开发有限公司 发布

前 言

本标准由平舆县森茂农业开发有限公司提出并起草。

本标准起草人：王合宝、冯磊。

H N
Q B

冷榨芝麻油

1 范围

本标准规定了冷榨芝麻油的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以芝麻为主要原料，经清理、低于80度炒制、压榨、过滤、包装工艺制成的生榨芝麻油，也可称为冷榨芝麻油。

2 要求

2.1 原料

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	液体状	将50mL样品置于洁净烧杯中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味。
色泽	浅黄色或浅棕色	
气味	具有生榨芝麻油特有的气味、无异味	
滋味	具有生榨芝麻油固有的滋味、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 基本组成和主要物理参数

生榨芝麻油基本组成和主要物理参数见表2。

表2 生榨芝麻油基本组成和主要物理参数

项目		指标	检验方法
折光指数（n ²⁰ ）		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	

2.4 理化指标

理化指标应符合表3的规定。

表3 理化指标

项目	指标	检验方法
不溶性杂质， %	≤ 0.10	GB/T 15688
水分及挥发物， %	≤ 0.20	GB 5009.236
酸价（KOH）， mg/g	≤ 2.5	GB 5009.229
过氧化值， g/100g	≤ 0.15	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
溶剂残留量 ^a ， mg/kg	不得检出	GB 5009.262
苯并（a）芘， μg/kg	≤ 10	GB 5009.27
*黄曲霉毒素B ₁ μg/kg	≤ 9.0	GB 5009.22
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2761 的规定。		
a压榨油溶剂残留量不得检出（检出值小于10 mg/kg时，视为未检出）。		

2.5 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。

2.6 生产过程卫生要求

应符合GB 14881和GB 8955 的规定。

2.7 其他要求

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GB2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目：感官要求、水分及挥发物、不溶性杂质、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量的的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

生榨芝麻油是以芝麻为主要原料，经清理、低于80度炒制、压榨、过滤、包装工艺制成的生榨芝麻油，也可称为冷榨芝麻油。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 2716《食品安全国家标准 植物油》和GB/T 8233《芝麻油》制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中黄曲霉毒素B₁指标严于食品安全国家标准GB 2761的规定。

平舆县森茂农业开发有限公司