



411057S-2024

新乡今每食品有限公司企业标准

Q/XJMF 0003S-2024

小磨芝麻香油

2024-04-28 发布

2024-04-28 实施

新乡今每食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡今每食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张静。

H N

Q B

小磨芝麻香油

1 范围

本标准规定了小磨芝麻香油的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以炒芝麻为原料，经清理、研磨、对浆搅油、震荡分油、灌装包装加工而成的小磨芝麻香油。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 炒芝麻应符合 GB 19300 和 GB/T 22165 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
色泽	橙黄色、橙红色至棕红色	GB/T 5009.37
气味、滋味	具有浓郁的芝麻油固有的香味和滋味，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	检测方法
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
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	GB5009. 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	

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
酸价（以KOH计），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[a]芘，μg/kg	≤	8.0	GB 5009.27
溶剂残留量 ^a ，mg/kg		不得检出	GB 5009.262
*该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<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；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3 检验

出厂检验项目为色泽、气味、滋味、透明度、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以炒芝麻为原料，经清理、研磨、对浆搅油、震荡分油、灌装、包装加工而成的采用水代法制取的小磨芝麻香油；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，参照相关国家标准的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中苯并[a]芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡今每食品有限公司