



410706S-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 ( $n_{20}^{20}$ )	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 <sup>a</sup> , 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 <sub>1</sub> , 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B<sub>1</sub>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

H N

Q B