

T/SDAS

团 体 标 准

T/SDAS 113—2020

山东小磨香油

Ground fragrant sesame seed oil in Shandong

2020-3-11 发布

2020-3-26 实施

山东标准化协会 发布

目 次

前言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
4 质量要求.....	2
4.1 原料要求.....	2
4.2 基本组成和主要物理参数.....	2
4.3 质量要求.....	2
4.4 原料的溯源.....	3
4.5 其他.....	3
5 检验方法.....	3
6 检验规则.....	3
6.1 检验一般规则.....	3
6.2 扦样.....	3
6.3 出厂检验.....	3
6.4 型式检验.....	3
6.5 判定规则.....	4
7 标签和标识.....	4
8 包装、储存、运输和销售.....	4
8.1 包装.....	4
8.2 储存.....	4
8.3 运输.....	4
8.4 销售.....	4

前 言

本标准按GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由山东省粮食和物资储备局提出并归口。

本标准起草单位：山东省粮油检测中心、瑞福油脂股份有限公司、山东三丰香油有限公司、山东省十里香芝麻制品股份有限公司、菏泽华瑞众享食品有限公司、鄄城花王集团、山东丰香园食品股份有限公司、山东荣鼎香油开发营销有限公司、山东莘县世家合臣香油有限公司。

本标准主要起草人：宋永泉、巩性涛、崔瑞福、杨忠欣、王培、赵利宁、王志、任长博、刘勇、高富荣、王广会、王合臣、王子建、程林林、孟维国、许成举、王昊、郭琳琳、陈晓龙。

本标准为首次发布。

山东小磨香油

1 范围

本标准规定了山东小磨香油的术语和定义、质量要求、检验方法及规则、标签、包装、储存和运输等。

本标准仅适用于山东小磨香油。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T191 包装储运图示标志

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB/T 11761 芝麻

GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并（a）芘的规定

GB 5009.168 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB 5009.236 食品安全国家标准 动植物油脂水分及挥发物的测定

GB/T 5490 粮油检验 一般规则

GB/T 5524 动植物油脂 扦样

GB/T 5525 植物油脂 透明度、气味、滋味鉴定法

GB/T 5526 植物油脂检验 比重测定法

GB/T 5527 动植物油脂 折光指数的测定

GB/T 5532 动植物油脂 碘值的测定

GB/T 5534 动植物油脂 皂化值的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 15688 动植物油脂 不溶性杂质含量的测定

GB/T 17374 食用植物油销售包装

GB 19641 食品安全国家标准 食用植物油料

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 30354 食用植物油散装运输规范

LS/T 3249 中国好粮油 食用植物油

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

小磨香油 ground fragrant sesame seed oil

芝麻籽经精选或水洗、焙炒和石磨磨浆，采用水代法制取的成品芝麻油。

4 质量要求

4.1 原料要求

4.1.1 小磨香油原料应符合 GB 19641 及 GB/T 11761 的规定。

4.1.2 其他原料应符合相关的食品安全标准和有关规定。

4.2 基本组成和主要物理参数

小磨香油基本组成和主要物理参数见表1。

表 1 小磨香油基本组成和主要物理参数

项目		指标
折光指数 (n_{20}^0)		1.4575~1.4792
相对密度 (d_{20}^{20})		0.915~0.924
碘值 (以 I 计) / (g/100g)		104~120
皂化值 (以 KOH 计) / (mg/g)		186~195
主要脂肪酸组成/%	棕榈酸 (C16: 0)	7.9~12.0
	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

注：因新品种出现造成主要脂肪酸组成不符合表1时，以原材料主要脂肪酸组成为准。

4.3 质量要求

4.3.1 小磨香油质量指标

小磨香油质量指标见表2。

表 2 小磨香油质量指标

项目		质量指标
色泽		橙黄色、橙红色至棕红色
气味、滋味		具有浓郁的小磨香油固有香味和滋味，口感好，无异味
透明度	$\geq 20^{\circ}\text{C}$, 24h	澄清、透明
	$< 20^{\circ}\text{C}$, 24h	允许出现少许上冻、浑浊或沉淀
水分及挥发物含量/%	\leq	0.20
不溶性杂质含量/%	\leq	0.05
酸价 (以 KOH 计) / (mg/g)	\leq	2.0
过氧化值 / (g/100g)	\leq	0.15
苯并 (a) 芘含量 ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	\leq	6.0

4.3.2 食品安全要求

按食品安全标准和法律法规要求规定执行。

4.4 原料的溯源

溯源信息执行LS/T 3249, 进口芝麻溯源到进口国、商检报告及进口商。国产芝麻溯源, 溯源到供应商及批次。

4.5 其他

小磨香油不得掺有其他工艺的芝麻油和其他食用油、非食用油; 不得添加任何香精、香料等添加剂。

5 检验方法

- 5.1 折光指数检验: 按 GB/T 5527 的规定执行。
- 5.2 相对密度检验: 按 GB/T 5526 的规定执行。
- 5.3 碘值检验: 按 GB/T 5532 的规定执行。
- 5.4 皂化值检验: 按 GB/T 5534 的规定执行。
- 5.5 脂肪酸组成检验: 按 GB 5009.168 的规定执行。
- 5.6 色泽检验: 按 GB 2716 的规定执行。
- 5.7 气味、滋味、透明度检验: 按 GB/T 5525 的规定执行。
- 5.8 水分及挥发物含量检验: 按 GB 5009.236 的规定执行。
- 5.9 不溶性杂质含量检验: 按 GB/T 15688 的规定执行。
- 5.10 酸价检验: 按 GB 5009.229 的规定执行。
- 5.11 过氧化值检验: 按 GB 5009.227 的规定执行。
- 5.12 苯并(a)芘检验: 按 GB 5009.27 的规定执行。

6 检验规则

6.1 检验一般规则

按照GB/T 5490执行。

6.2 扦样

按照GB/T 5524的要求执行。

6.3 出厂检验

- 6.3.1 应逐批检验, 并出具检验报告。
- 6.3.2 按表 2 规定的项目检验。

6.4 型式检验

- 6.4.1 当原料、设备、工艺有较大变化, 或监督管理部门提出要求时, 均应进行型式检验。
- 6.4.2 按第 4 章规定的项目检验。当检测结果与表 1 的规定不符合时, 可用生产该批产品的芝麻原料进行检验, 并佐证。

6.5 判定规则

有一项不符合表2规定值时，即判定为不合格的产品。

7 标签和标识

7.1 应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求。

7.2 产品名称凡标识为“齐鲁好粮油 小磨香油”或执行“山东小磨香油”团体标准的，均应符合本标准。

8 包装、储存、运输和销售

8.1 包装

8.1.1 应符合 GB/T 17374 的规定。

8.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 储存

应储存在卫生、阴凉、干燥、避光的地方，不得与有害、有毒物品一同存放，尤其要避开有异常气味的物品。

8.3 运输

运输中应注意安全，防止日晒、雨淋、渗漏、污染和标签脱落。散装运输符合GB/T 30354的要求。

8.4 销售

小磨香油在零售终端不得脱离原包装散装销售。
