

湖南省粮食行业协会团体标准

T/HNAGS 010—2020

湖南好粮油 芝麻油

The Grain & Oil Products of Hunan - Sesame oil

2020 - 06 - 01 发布

2020- 06-05 实施

湖南省粮食行业协会 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由湖南省粮食局提出。

本标准由湖南省粮食行业协会归口。

本标准负责起草单位：湖南省粮油产品质量监测中心。

本标准参与起草单位：湖南省粮食和物资储备局产业发展与科技处、湖南省长康实业有限责任公司、湖南省粮食经济科技学会。

本标准主要起草人：梅广、谭光辉、王达能、倪小英、杨静、李娜、龙湖浩、刘勇、张晓燕、苏振华、曾奎杰、黄黎慧

湖南好粮油 芝麻油

1 范围

本标准规定了湖南好粮油 芝麻油的术语和定义、要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、储存和运输以及追溯信息的要求。

本标准适用于以湖南区域内种植的芝麻为原料加工而成的优质商品食用芝麻油。

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/T 8233 芝麻油
- GB 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
- GB/T 11761 芝麻
- GB 19641 食品安全国家标准 食用植物油料
- 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 5009.262 食品安全国家标准 食品中溶剂残留量的测定
- 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 31579 粮油检验 芝麻油中芝麻素和芝麻林素的测定 高效液相色谱法
- LS/T 1218 中国好粮油 生产质量控制规范
- LS/T 3249 中国好粮油 食用植物油

3 术语和定义

除 GB/T 8233、LS/T 3249 规定的术语和定义外，下列术语和定义适用于本标准。

3.1

湖南好粮油 芝麻油

以湖南区域内种植的芝麻为原料加工而成的优质商品食用芝麻油。

4 要求

4.1 原料和工艺要求

应采用形态饱满、无霉变的当年收获的芝麻经适当加工工艺生产。
同时符合 GB/T 11761 和 GB 19641 要求。

4.2 质量要求

4.2.1 特征指标

应符合表1要求。

表1 湖南好粮油 芝麻油的特征指标

项目	质量指标
折光指数 (n_{20}^20)	1.4575~1.4792
相对密度 (d_{20}^{20})	0.915~0.924
碘值 (以 I_2 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

4.2.2 质量指标

应符合表2的要求。

表2 湖南好粮油 芝麻油的质量指标

项目	质量指标
色泽	橙黄色、橙红色至棕红色
气味、滋味	具有芝麻油固有的气味和滋味，且无异味
透明度	澄清、透明
水分及挥发物/(%) ≤	0.15
不溶性杂质/(%) ≤	0.05
酸价 (KOH) / (mg/g) ≤	3.0
过氧化值/(g/100g) ≤	0.18
溶剂残留量/(mg/kg)	不得检出
芝麻素/(g/100g) ≥	0.4

注：溶剂残留量检出值小于10 mg/kg时视为未检出。

4.3 食品安全要求

按 GB 2716 的规定执行，同时应满足国家食品安全标准和法律法规要求规定。

4.4 生产过程质量控制

按 LS/T 1218 相关条款执行。

4.5 可追溯信息要求

4.5.1 油料信息

4.5.1.1 记录芝麻的品种（如多个品种混合，记录主要品种及所占比例）、收获年份、产地（到县级）、产地环境、农药和化肥使用情况、进货量、基地或供应商名称、进货批次、检测数据。

4.5.1.2 记录芝麻的储藏、运输信息。

4.5.1.3 鼓励自有基地管理或订单标准化管理的芝麻作为生产原料。

4.5.2 芝麻油生产信息

4.5.2.1 记录生产过程原料信息，包括原料的用量、不同产地及品种原料所占比例、干燥方式及所用工艺参数等，并与4.5.1的信息关联和对应。

4.5.2.2 记录芝麻油生产过程中有关溯源的各项数据、信息，包括加工工艺及参数、辅料和副产物使用情况等。

4.5.3 上游信息管理

使用外供芝麻原油加工或芝麻成品油灌装的，应获取上游供应商4.5.1和4.5.2的信息或记录。

追溯信息要求可参考附录A。

4.6 其他

芝麻油中不得掺有其他食用油和非食用油；不得添加任何香精和香料。

5 检验方法

5.1 脂肪酸组成检验：按 GB 5009.168 执行。

5.2 透明度、气味、滋味检验：按 GB/T 5525 执行。

5.3 折光指数检验：按 GB/T 5527 执行。

5.4 色泽检验：按 GB/T 5009.37 执行。

5.5 水分及挥发物检验：按 GB 5009.236 执行。

5.6 不溶性杂质检验：按 GB/T 15688 执行。

5.7 相对密度检验：按 GB/T 5526 执行。

5.8 酸价检验：按 GB 5009.229 执行。

- 5.9 碘值检验：按 GB/T 5532 执行。
- 5.10 皂化值检验：按 GB/T 5534 执行。
- 5.11 过氧化值检验：按 GB 5009.227 执行。
- 5.12 溶剂残留检验：按 GB 5009.262 执行。
- 5.13 芝麻素检验：按 GB/T 31579 执行。

6 检验规则

6.1 一般规则

按 GB/T 5490 执行，并注明代表数量和货位。

6.2 检验批次

同原料、同工艺、同设备、同班次、同生产日期的芝麻油产品为一个批次。

6.3 扦样

按 GB/T 5524 执行。

6.4 判定规则

符合 4.1、4.2、4.3、4.4 和 4.6 要求，且提供 4.5 追溯信息及相应记录的芝麻油，可列入“湖南好粮油 芝麻油”产品。

7 标签标识

7.1 应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.2 标注产品二维码，其内容包括 4.1、4.2、4.3 和 4.6 相应指标的检验结果和 4.5 追溯信息。

8 包装、储存和运输

除符合 GB/T 8233 要求以外，按以下规定执行。

8.1 包装

销售包装应符合 GB/T 17374 的规定。包装容器必须专用、清洁、干燥和密封，应符合食品安全和卫生要求。

8.2 运输

运输器具必须清洁卫生，散装运输要有专车，符合食品安全和卫生要求，防止日晒、雨淋和标签脱离，不得与污染物、有毒有害物质混运。

8.3 储存

储存应在阴凉避光、清洁卫生、干燥的条件下，严禁露天存放及日晒雨淋，不得与有毒

害物质混存。

湖南省粮食行业协会
信息平台

附 录 A
(资料性附录)
追溯信息

表 A.1 追溯信息

信息分类	追溯信息	
油料产地信息	品种名称	
	产地	
	收获时间	
	种植面积及区域分布	
	化肥和农药使用记录	
	产量/可供交易量	
	原产地证书(可选填)	
油料来源	供应商管理: 来自三年以上油料供应商的比例	
油料进货和储运信息	进货量	
	运输信息	
	批次检测信息	
	干燥方式及参数	
	储存方式	
生产过程控制	原油制取时间	
	毛油储存方式	
	生产工艺及参数	
	辅料使用情况	
	副产物使用情况	
质量管理(认证体系)		
其他信息	(可选填)	