



全国团体标准信息平台



首页 标准化活动 社会团体 团体标准 监督抽查 良好行为评价 教育与培训 出版物 常见问题

热点关注: 河北省质量信息协会2024年度团体标准提案征集通知

more

征求意见

当前位置: 首页 > 征求意见

马鞍山食用油脂协会《芝麻味调味油》团体标准征求意见稿

发布人: 马鞍山食用油脂协会 发布时间: 2024-03-04

油脂协会会员函【2024】第1号

马鞍山市食用油脂协会关于 《芝麻味调味油》团体标准征求意见的函

各有关单位:

根据《马鞍山市食用油脂协会团体标准管理办法》有关规定,《芝麻味调味油》团体标准已完成征求意见稿,现面向社会公开征求意见。请各相关单位和个人对上述标准提出意见和建议。

该团体标准公开征求意见截止时间为2024年04月06日,请在截止日之前将《马鞍山市食用油脂协会团体标准征求意见表》

以邮件的形式反馈给联系人。

联系人：奚华，联系电话：13855599088，

邮箱：13855599088@139.com。

附件：1. 《芝麻味调味油》（征求意见稿）

2. 马鞍山市食用油脂协会团体标准征求意见表



ICS 01.040.67
CCS X10/29

T/MAYZ

马鞍山市食用油脂协会团体标准

T/MAYZ 0001—2024

芝麻味调味油

Sesame flavor seasoning oil

(工作组讨论稿)



在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2024 - - 发布

2024 - - 2024

马鞍山市食用油脂协会 发布

T/MAYZ 0001—2024

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利，本标准的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由马鞍山市食用油脂协会提出并归口。

本文件起草单位：马鞍山市食用油脂协会、安徽华安食品有限公司、马鞍山市市场监督管理局、含山

县市场监督管理局、和县市场监督管理局、安徽中青检验认证服务有限公司。

本文件起草人：王浩、夏天、胡成波、杨春华、赵嵩、韩凯、张其海、石平、丁根琴。



芝麻味调味油

1 范围

本标准规定了芝麻味调味油的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存要求。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 191	包装储运图示标志
GB/T 1535	大豆油
GB 2716	食品安全国家标准植物油
GB 2760	食品安全国家标准食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准食品中农药最大残留限量
GB 2763.1	食品安全国家标准食品中百草枯等 43 种农药最大残留限量
GB 4806.5	食品安全国家标准玻璃制品
GB 4806.7	食品安全国家标准食品包装用塑料材料及制品
GB 5009.11	食品安全国家标准食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准食品中铅的测定
GB 5009.22	食品安全国家标准食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
GB 5009.27	食品安全国家标准食品中苯并[a]芘的测定
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 5009.262	食品安全国家标准食品中溶剂残留量的测定
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准预包装食品标签通则
GB/T 8233	芝麻油
GB/T 1534	花生油（含第 1 号修改单）
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 14881	食品安全国家标准食品生产通用卫生规范



T/MAYZ 0001—2024

GB 28050 食品安全国家标准预包装食品营养标签通则

GB 29938 食品安全国家标准食品用香料通则

GB/T 30642 食品抽样检验通用导则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令第75号(2005)《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令(2009)第123号《食品标识管理规定》

国家食品药品监督管理总局令第12号《食品召回管理办法》

3 术语和定义

芝麻味调味油

以非转基因食用植物油为主要原料，添加或不添加食用香精、食用色素等食品添加剂（食品添加剂的品种、范围、使用量应符合GB 2760的规定及国家有关公告规定），经调味、灌装等工艺制成的芝麻味调味油。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。

4.1.2 食用植物油应符合GB 2716的规定。

4.1.3 食用盐应符合GB 2721的规定。

4.1.4 味精应符合GB 2720的规定。

4.1.5 香辛料品种应符合GB/T 12729.1、GB/T 21725及国家有关规定，质量应符合GB/T 15691的规定。

4.1.6 所有原辅料应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 2763.1的规定。

4.1.7 食品添加剂：食品用香精应符合GB 30616的规定；食用色素应符合相应的食品添加剂产品标准以及相应的安全标准和/或有关规定。

4.1.8 其他原辅料应符合相应的安全标准和/或有关规定。

4.2 感官要求

应符合表1的要求



表1 感官要求

项目	要求
色泽	具有该产品应有的色泽
滋味和气味	具有该产品应有的滋味及气味，无酸败
性状	具有该产品应有的性状

3

T/MAYZ 0001—2024

杂质	无肉眼可见外来杂质
----	-----------

4.3 理化指标

应符合表2的要求

表2 理化指标

项目	指标
酸价 (KOH) / (mg/g) ≤	3.0
过氧化值 / (g/100g) ≤	0.25
溶剂残留量 / (mg/kg) ≤	50
"游离棉酚" / (mg/kg) ≤	200
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) ≤	0.1
总砷 (以 As 计) / (mg/kg) ≤	0.1
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg) ≤	10
苯并[a]芘, μg/kg ≤	

注：其他真菌毒素限量、污染物限量、农药最大残留量应符合 GB2761、GB2762、GB2763 及国家有关规定和公告。

a 只限于含棉籽油成分产品。



4.4 食品添加剂

3.4.1 食品添加剂的质量应符合相关标准的规定，

3.4.2 食品添加剂的使用品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求

取被检样品一份、倒出混合均匀、取 200g 置于一洁净的玻璃瓶中。在自然光线下用肉眼观察其色泽、性状及是否存在杂质、并嗅其气味，辨其滋味。

6.2 理化指标

6.2.1 酸价

按 GB 5009.229 规定的方法测定。

6.2.2 过氧化值

按 GB 5009.227 规定的方法测定。

6.2.3 苯并[a]芘

按 GB 5009.27 规定的方法测定。

6.2.4 溶剂残留量

按 GB 5009.262 规定的方法测定。

6.2.5 游离棉酚

按 GB 5009.148 规定的方法测定。

6.2.6 黄曲霉毒素 B1

按 GB 5009.22 规定的方法测定。

6.2.7 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

6.2.8 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.2.9 镉

T/MAYZ 0001—2024



按 JF 1070 规定的方法测定。



7 检验规则

7.1 原辅料入库检验

原辅料入库前应由公司技术检验部门按原辅料要求标准检验，合格后方可入库使用。

7.2 组批

以同一批原料、同一班次、同一生产线生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。

7.3 抽样

按GB/T 30642执行

7.4 产品检验分出厂检验和型式检验。

7.4.1 出厂检验项目包括感官要求、酸价、过氧化值、净含量。

7.4.2 型式检验的项目为 4.2-4.5。在正常情况下，每半年进行一次型式检验、有下列情况之一时、应进行型式检验。

a) 新产品试制定型鉴定时；

b) 原材料供应商有较大改变可能影响产品质量时；

c) 长期停产，三个月以上，恢复生产时；

d) 国家食品安全监督部门提出型式检验要求时；

e) 更换生产设备时；

f) 出厂检验结果与上次型式型式检验结果有较大差异时。

7.5 判定规则

检验结果全部符合本标准时。判为合格品。检验结果中若有一项以上、含不符合本标准的规定时、可从该同批产品中加倍抽样。对不合格项目进行复验，复验结果仍不合格时，则该批产品判为不合格。

8 标签、标志、包装、运输、贮存

8.1 标签和标志

8.1.1 产品的标签应符合 GB 7718、GB 28050 的有关规定，至少包括以下内容名称、配料清单、净含量、制造者名称和地址、生产日期、贮存条件、产品标准号、生产许可证、产地。产品的外包装箱图示

标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.1.2 签标识上需标识具体添加的油脂类别，色素需按照2760规定的名称进行标识。

8.1.3 产品名称中的字体字号必须一样大。

8.2 包装

包装材料及容器应分别符合GB 9683、GB 4806.5、GB 4806.7、GB/T 6543的要求；内包装应包装严密，封口牢固；外包装应封装严密；扎牢固。坚实耐压。

8.3 运输

8.3.1 运输工具、车辆必须清洁卫生、干燥、无其它污染物。

8.3.2 成品运输过程中，必须遮盖。防雨防晒、严禁与有毒有害和有异味的物品混装。搬运时要小心轻放。

8.4 贮存

8.4.1 成品不得露天堆放，成品仓库必须清洁干燥，通风、无鼠害。仓库温度保持室温便可。

8.4.2 成品堆放不得与有易腐败变质、有不良气味的物品同仓库存放。

8.4.3 成品堆放必须有垫板。离地 10cm 以上，离墙 20cm 以上。

8.4.4 成品入库必须依先进先出的原则。依次出库。

8.4.5 在上述储运条件下，保质期为 18 个月。



关于我们---联系我们

Copyright © 2016 中国标准化研究院
京ICP备10046988号-26

建议使用火狐、谷歌、360极速模式、IE10以上版本浏览器访问本站，分辨率在宽1366像素以上。