



中华人民共和国国家标准

GB/T 8233—2018
代替 GB/T 8233—2008

芝 麻 油

Sesame seed oil

2018-05-14 发布

2018-12-01 实施

国家市场监督管理总局 发布
中国国家标准化管理委员会

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 GB/T 8233—2008《芝麻油》。

本标准与 GB/T 8233—2008 相比,主要技术变化如下:

- 修改了部分术语的定义(见 3.3、3.5,2008 年版的 3.1、3.3);
- 增加了术语和定义“小磨芝麻香油”(见 3.4);
- 删除了部分术语和定义(2008 年版的 3.4、3.5、3.6、3.7 和 3.8);
- 修改了分类(见第 4 章,2008 年版的第 4 章);
- 修改了质量要求(见 5.1、5.2,2008 年版的 5.1、5.2)。

本标准由国家粮食和物资储备局提出。

本标准由全国粮油标准化技术委员会(SAC/TC 270)归口。

本标准起草单位:河南工业大学、国家粮食局标准质量中心、国家粮食局科学研究院、武汉轻工大学、江南大学、上海市粮食科学研究所、中粮食品营销有限公司、嘉里粮油(青岛)有限公司、上海富味乡油脂食品有限公司、合肥燕庄油脂有限责任公司、瑞福油脂股份有限公司、厦门中盛粮油集团有限公司、安徽阜阳宝鼎粮油有限责任公司、湖北长坂雄风植物油有限公司。

本标准主要起草人:刘玉兰、龙伶俐、薛雅琳、汪学德、何东平、王兴国、袁开金、陈刚、徐拥军、陈文南、刘燕、崔瑞福、黄金安、张世宏、魏安池、王格平、张伟、徐爱华。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- GB/T 8233—2008、GB/T 8233—1987。

芝 麻 油

1 范围

本标准规定了芝麻油的术语和定义、分类、质量要求、检验方法及规则、标签、包装、储存和运输等。

本标准适用于芝麻油、芝麻原油、芝麻香油、小磨芝麻香油和精炼芝麻油。芝麻原油的质量指标仅适用于原油的贸易。

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 191 包装储运图示标志

GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法

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 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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

芝麻油 **sesame seed oil**

以芝麻籽为原料制取的油脂。

3.2

芝麻原油 **crude sesame seed oil**

芝麻籽或压榨法所得芝麻饼及水代法所得芝麻渣采用溶剂浸出工艺制取的未经精炼的不能直接食

用的芝麻油。

3.3

芝麻香油 **pressed fragrant sesame seed oil**

芝麻籽经过焙炒采用压榨或压滤工艺制取的具有浓郁香味的成品芝麻油。

3.4

小磨芝麻香油 **ground fragrant sesame seed oil**

芝麻籽经过焙炒和石磨磨浆,采用水代法制取的成品芝麻油。

3.5

精炼芝麻油 **refined sesame seed oil**

芝麻原油经过精炼制成的成品芝麻油。

4 分类

芝麻油分为芝麻原油、芝麻香油、小磨芝麻香油和精炼芝麻油四类。

5 质量要求

5.1 基本组成和主要物理参数

芝麻油基本组成和主要物理参数见表 1。

表 1 芝麻油基本组成和主要物理参数

项目		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 计)/(g/100 g)		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

5.2 质量指标

5.2.1 芝麻原油质量指标

芝麻原油质量指标见表 2。

表 2 芝麻原油质量指标

项目	质量指标
气味、滋味	具有芝麻原油固有的气味和滋味,无异味
色泽	橙黄色至棕红色

表 2 (续)

项目	质量指标
水分及挥发物含量/%	≤ 0.2
不溶性杂质含量/%	≤ 0.5

5.2.2 芝麻香油质量指标

芝麻香油质量指标见表 3。

表 3 芝麻香油(包括小磨芝麻香油)质量指标

项目	等级	
	一级	二级
色泽	橙黄色、橙红色至棕红色	
气味、滋味	具有浓郁的芝麻油固有香味和滋味,口感好,无异味	
透明度(20℃)	透明	允许微浊
水分及挥发物含量/%	≤ 0.20	
不溶性杂质含量/%	≤ 0.05	
酸价(以 KOH 计)/(mg/g)	≤ 2.5	≤ 3.0
过氧化值/(g/100 g)	≤ 0.15	≤ 0.18

5.2.3 精炼芝麻油质量指标

精炼芝麻油质量指标见表 4。

表 4 精炼芝麻油质量指标

项目	等级	
	一级	二级
色泽	浅黄色至橙黄色	
气味、滋味	具有精炼芝麻油固有的气味和滋味,无异味	
透明度(20℃)	透明	允许微浊
水分及挥发物含量/%	≤ 0.05	≤ 0.10
不溶性杂质含量/%	≤ 0.05	
酸价(以 KOH 计)/(mg/g)	≤ 0.6	≤ 3.0

5.3 食品安全要求

按食品安全标准和法律法规要求规定执行。

5.4 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。

6 检验方法

- 6.1 折光指数检验:按 GB/T 5527 执行。
- 6.2 相对密度检验:按 GB/T 5526 执行。
- 6.3 碘值检验:按 GB/T 5532 执行。
- 6.4 皂化值检验:按 GB/T 5534 执行。
- 6.5 脂肪酸组成检验:按 GB 5009.168 执行。
- 6.6 透明度、气味、滋味检验:按 GB/T 5525 执行。
- 6.7 色泽检验:按 GB/T 5009.37 执行。
- 6.8 水分及挥发物含量检验:按 GB 5009.236 执行。
- 6.9 不溶性杂质含量检验:按 GB/T 15688 执行。
- 6.10 酸价检验:按 GB 5009.229 执行。
- 6.11 过氧化值检验:按 GB 5009.227 执行。

7 检验规则

7.1 检验一般规则

按照 GB/T 5490 执行。

7.2 扦样

按照 GB/T 5524 的要求执行。

7.3 出厂检验

- 7.3.1 应逐批检验,并出具检验报告。
- 7.3.2 按 5.2 规定的项目检验。

7.4 型式检验

- 7.4.1 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。
- 7.4.2 按第 5 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。

7.5 判定规则

有一项不符合表 2 或表 3、表 4 规定值时,既判定为不符合该等级的产品。

8 标签和标识

- 8.1 应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求。
- 8.2 产品名称凡标识为“芝麻油”“芝麻香油”“小磨芝麻香油”“精炼芝麻油”“芝麻原油”的,均应符合本标准。

9 包装、储存、运输和销售

9.1 包装

9.1.1 应符合 GB/T 17374 的规定。

9.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 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。

9.3 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。

9.4 销售

成品芝麻油在零售终端不得脱离原包装散装销售。
