



中华人民共和国国家标准

GB/T 8233—202X
代替 GB/T 8233-2018

芝麻油

Sesame seed oil

(点击此处添加与国际标准一致性程度的标识)

(征求意见稿)

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。

XXXX – XX – XX 发布

XXXX – XX – XX 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

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。

文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

本文件代替GB/T 8233—2018《芝麻油》，与GB/T 8233—2018相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了“范围”（见第1章，2018年版的第1章）；
- 增加了“成品芝麻油”“压榨芝麻油”“冷榨芝麻油”的术语和定义（见3.3、3.3.3、3.3.4）；
- 更改了“分类”（见第4章，2018年版的第4章）；
- 更改了脂肪酸组成（见第5章，2018年版的5.1）；
- 增加了“压榨芝麻油”“冷榨芝麻油”质量指标（见6.2表4）；
- 删除了“食品安全要求”（见2018年版的5.3）；
- 删除了“其他”（见2018年版的5.4）；
- 更改了“判定规则”（见8.4，2018年版的7.5）；
- 更改了“标签”（见第9章，2018年版的第8章）；
- 更改了“包装、储存、运输和销售”（见第10章，2018年版的第9章）。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由国家粮食和物资储备局提出。

本文件由全国粮油标准化技术委员会（SAC/TC 270）归口。

本文件起草单位：河南工业大学、武汉轻工大学、益海嘉里（青岛）粮油工业有限公司、合肥燕庄食用油有限责任公司、江南大学、瑞福油脂股份有限公司、上海富味乡油脂食品有限公司、国家粮食和物资储备局科学研究院、京凯食品保定有限公司、中粮福临门营销有限公司、驻马店顶志食品有限公司、山东鲁花集团股份有限公司、武汉食品化妆品检验所、河南省淇花食用油有限公司、十堰市郢府香油有限公司。

本文件主要起草人：马宇翔、刘玉兰、何东平、周力、王兴国、徐拥军、张梅、刘燕、崔瑞福、刘克清、陈昶宏、段章群、刘宏伟、于雷、李秋、王澍、郭珊珊、徐军。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 1987年首次发布为GB/T 8233—1987，2008年第一次修订，2018年第二次修订；
- 本次为第三次修订。

芝麻油

1 范围

本文件界定了芝麻油的术语和定义,规定了其分类、相对密度和脂肪酸组成、质量要求、检验规则、标签、包装、储存、运输和销售,描述了相应的检验方法。

本文件适用于芝麻原油和成品芝麻油。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 包装储运图形符号标志
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 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 动植物油脂 相对密度的测定
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/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品。

3.2

芝麻原油 crude sesame seed oil

芝麻毛油

以芝麻籽为原料制取的,不能直接供人食用的油品。

3.3

成品芝麻油 finished product of sesame seed oil

芝麻原油(3.2)经加工后供人食用的油品。

3.3.1

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。

3.3.2

小磨芝麻香油 ground fragrant sesame seed oil

小磨香油

芝麻籽经过焙炒和石磨磨浆，采用水代法制取的具有浓郁香味的成品芝麻油。

3.3.3

压榨芝麻油 pressed sesame seed oil

芝麻籽未经焙炒采用压榨（温度>80℃）工艺制取的成品芝麻油。

3.3.4

冷榨芝麻油 cold pressed sesame seed oil

芝麻籽经脱皮（或不脱皮）采用低温压榨（温度≤80℃）工艺制取的成品芝麻油。

3.3.5

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

4.1 芝麻油根据加工程度分为芝麻油原油和成品芝麻油。

4.2 成品芝麻油根据加工工艺分为芝麻香油、小磨芝麻香油、压榨芝麻油、冷榨芝麻油和精炼芝麻油。

5 相对密度和脂肪酸组成

芝麻油相对密度和脂肪酸组成见表1。这些组成和参数表示了芝麻油的基本特性，当被用于真实性判定时，仅作参考使用。

表 1 芝麻油相对密度和脂肪酸组成

项目		指标
相对密度 (d_{20}^{20})		0.915~0.924
脂肪酸组成/%	豆蔻酸 (C14:0)	≤0.1
	棕榈酸 (C16:0)	7.6~12.0
	棕榈油酸 (C16:1)	≤0.2
	十七烷酸 (C17:0)	≤0.2
	十七碳一烯酸 (C17:1)	≤0.1
	硬脂酸 (C18:0)	4.3~6.7
	油酸 (C18:1)	34.3~45.5
	亚油酸 (C18:2)	36.9~49.0
	亚麻酸 (C18:3)	0.2~1.0
	花生酸 (C20:0)	0.3~0.7
	花生一烯酸 (C20:1)	≤0.3
	山嵛酸 (C22:0)	≤1.1
	木焦油酸 (C24:0)	≤0.3

6 质量要求

6.1 芝麻原油质量要求

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
水分及挥发物含量/(%)	≤ 0.20
不溶性杂质含量/(%)	≤ 0.50

6.2 成品芝麻油质量指标

成品芝麻油的质量指标见表3、表4和表5。

表3 芝麻香油、小磨芝麻香油质量指标

项目	质量指标	
	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/%	≤ 0.20	
不溶性杂质/%	≤ 0.05	
酸价(以KOH计)/(mg/g)	≤ 2.5	≤ 3.0
过氧化值/(g/100 g)	≤ 0.15	≤ 0.18

表4 压榨芝麻油、冷榨芝麻油质量指标

项目		质量指标	
		一级	二级
色泽		浅黄色至橙黄色	
气味、滋味	压榨芝麻油	具有压榨芝麻油固有的气味和滋味，无异味	
	冷榨芝麻油	具有冷榨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/%	≤ 0.20		
不溶性杂质/%	≤ 0.05		
酸价(以KOH计)/(mg/g)	≤ 2.5		≤ 3.0
过氧化值/(g/100 g)	≤ 0.15		≤ 0.18

表5 精炼芝麻油质量指标

项目	质量指标	
	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/% $\leq$	0.05	0.10
不溶性杂质/% $\leq$	0.05	
酸价(以KOH计)/(mg/g) $\leq$	0.6	3.0

7 检验方法

- 7.1 相对密度检验：按 GB/T 5526 执行。
- 7.2 脂肪酸组成检验：按 GB 5009.168 执行。
- 7.3 透明度、气味、滋味检验：按 GB/T 5525 执行。
- 7.4 色泽检验：按 GB/T 5009.37 执行。
- 7.5 水分及挥发物含量检验：按 GB 5009.236 执行。
- 7.6 不溶性杂质含量检验：按 GB/T 15688 执行。
- 7.7 酸价检验：按 GB 5009.229 执行。
- 7.8 过氧化值检验：按 GB 5009.227 执行。

8 检验规则

8.1 扦样

按照GB/T 5524的要求执行。

8.2 出厂检验

8.2.1 应逐批检验，并出具检验报告。

8.2.2 芝麻原油应按表 2 规定的项目进行检验，芝麻香油、小磨芝麻香油应按表 3 规定的项目进行检验，压榨芝麻油、冷榨芝麻油应按表 4 规定的项目进行检验，精炼芝麻油应按表 5 规定的项目进行检验。

8.3 型式检验

8.3.1 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。

8.3.2 应按第 5 章、第 6 章规定的全部项目进行检验。当检测结果不符合表 1 的规定时，可采用生产该批产品的芝麻籽原料提取油脂进行检验，并佐证。

8.4 判定规则

8.4.1 成品芝麻油产品未标注质量等级时，判定为不符合本文件规定的产品。

8.4.2 芝麻原油产品经检验，有一项及以上不符合表 2 规定时，判定为不符合本文件规定的产品。芝麻香油、小磨芝麻香油产品经检验，有一项及以上不符合表 3 规定时，判定为不符合相应等级的产品。压榨芝麻油、冷榨芝麻油产品经检验，有一项及以上不符合表 4 规定时，判定为不符合相应等级的产品。精炼芝麻油产品经检验，有一项及以上不符合表 5 规定时，判定为不符合相应等级的产品。

9 标签

9.1 应根据术语和定义内容标注产品名称。

9.2 应在包装或随行文件上标识加工工艺，成品芝麻油还应标识产品质量等级。

10 包装、储存、运输和销售

10.1 包装

10.1.1 销售包装应符合 GB/T 17374 的要求。

10.1.2 包装储运图形符号标志应符合 GB/T 191 的要求。

10.2 储存

10.2.1 应储存在卫生、阴凉、干燥、避光的地方，不应与有害、有毒物品一同存放，尤其应避开有异常气味的物品。

10.2.2 如果产品有效期限依赖于某些特殊条件，应在标签上注明。

10.3 运输

10.3.1 预包装产品运输中应防止日晒、雨淋、渗漏、污染和标签脱落。

10.3.2 散装运输应符合 GB/T 30354 的要求。

10.4 销售

预包装的成品芝麻油在零售终端不应脱离原包装散装销售。
