

UDC 665.337.4
X 14



中华人民共和国国家标准

GB 8233—87

芝麻油

Sesame oil

1987-10-08 发布

1988-04-01 实施

国家标准局 发布

芝麻油

Sesame oil

本标准适用于收购、销售、调拨、储存、加工及出口的商品芝麻油。

1 分类

根据芝麻油的香味特点分为两类：

- 1.1 香油：具有浓郁或显著的芝麻油香味。按其加工工艺分为下列两种：
 - 1.1.1 小磨香油：用水代法加工制取。
 - 1.1.2 机制香油：用机械方法加工制取。
- 1.2 普通芝麻油：香味清淡。用一般的压榨法、浸出法或其他方法加工制取。

2 技术要求

芝麻油应具下列特征常数：

- 2.1 比重 (20/4℃)：0.9126~0.9287。
- 2.2 折光指数 (20℃)：1.4692~1.4791。

3 等级指标

- 3.1 各类芝麻油的等级指标见表1及表2。
- 3.1.1 香油的等级指标见表1。

表 1

项目		指标		等级		1	2
感官指标	气味、滋味					具有浓郁的芝麻油香味，无异味	具有显著的芝麻油香味，无异味
	透明度					透明	允许微浊
理化指标	色泽 (罗维朋比色计，1英寸槽)	黄				70	70
		红	小磨香油	<	11	15	
			机制香油	<	12	18	
	水分及挥发物，%			<	0.10	0.20	
	杂质，%			<	0.10	0.20	
	酸价，mg KOH/g			<	3.0	5.0	

3.1.2 普通芝麻油的等级指标见表2。