

# NY

## 中华人民共和国农牧渔业部部标准

NY 143—88

---

小 磨 香 油

1988-01-27 发布

1988-08-01 实施

---

中华人民共和国农牧渔业部 批准

## 小 磨 香 油

本标准适用于以优质芝麻为原料,采用水代法(即经筛选、漂洗、炒子、研磨、加水、撇油等工序)生产的作为调味品的小磨香油。

## 1 技术要求

小磨香油必须具备下列特征:

- 1.1 折光指数(20℃): 1.4715~1.4750;  
1.2 比重(20/4℃): 0.9170~0.9215。

## 2 质量标准

## 2.1 分级指标见下表

项目	指标	等级		
		优 级	一 级	二 级
色泽(罗维朋比色计1英寸槽)<		黄20 红2 或呈黄~棕红色		
气味、滋味		具有小磨香油固有的气味和滋味、无异味		
酸价(毫克KOH/克油) <		1.5	2.5	4.0
水分及挥发物(%) <		0.10	0.15	0.20
杂质(%) <		0.10	0.15	0.20

2.2 小磨香油的二级品为标准品。低于二级品的为不合格品。

2.3 各级小磨香油中均不得混有其它食用油或非食用油。

2.4 卫生标准和动植物检疫项目,按照国家有关规定执行。

## 3 检验方法

小磨香油的扦取和各项指标的检验按照GB 5490~5539—85《粮食、油料及植物油脂检验方法》执行。

## 4 检验规则

4.1 产品出厂前,生产厂应按本标准对每批产品进行全部项目的检验。

4.2 产品经生产厂质量检验部门检验合格后,方可出厂。每箱产品应附有检验合格证,每批产品应附有检验报告单。

4.3 用户验收应按GB 2828—81《逐批检查计数抽样程序及抽样表》对产品进行感官检验,当供