

# NY

## 中华人民共和国农牧渔业部部标准

NY 144—88

---

### 小磨香油检验规程

1988-01-27发布

1988-08-01实施

---

中华人民共和国农牧渔业部 批准

中华人民共和国农牧渔业部  
部 标 准  
小 磨 香 油 检 验 规 程  
NY 144—88

\*

中国标准出版社出版  
(北京复外三里河)  
中国标准出版社北京印刷厂印刷  
新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售  
版权专有 不得翻印

\*

开本 880×1230 1/16 印张 1/4 字数 4 000  
1988年 6月第一版 1988年 6月第一次印刷  
印数 1—3 000

\*

书号: 155066·2-7028

\*

标 目 92—62

## 小磨香油检验规程

### 1 总则

1.1 本标准适用于采用水代法生产的小磨香油主要工序的检验，不适用于采用其它工艺生产的芝麻油的检验。

1.2 当企业的生产工序与本标准规定的检验工序不一致时，企业可参照本标准自行制定检验规程，但成品油的检验应按本标准执行。

### 2 检验工序

检验工序确定为原料检验、筛选漂洗检验、炒子冷却检验、研磨检验、加水撇油检验、成品油检验、灌装入库检验等。

### 3 检验规程

#### 3.1 原料检验

##### 3.1.1 检验项目及要求

检验原料的纯质、杂质、水分、色泽、气味等项质量指标。原料进厂应附有检验单，原料应附合：纯质不低于95%，杂质和不完善粒不超过5%，水分不超过7.5%，色泽、气味应正常。

##### 3.1.2 检验方法

纯质、杂质、不完善粒的检验按GB 5494—85《粮食、油料检验 杂质、不完善粒检验法》执行。

水分的检验按GB 5497—85《粮食、油料检验 水分测定法》执行。

色泽、气味按GB 5492—85《粮食、油料检验 色泽、气味鉴定法》执行。

#### 3.2 筛选漂洗检验

##### 3.2.1 检验项目及要求

检验经筛选漂洗后原料中泥沙、漂浮的清洗程度和含水量。筛选漂洗后的原料应符合企业的工艺规程要求。

##### 3.2.2 检验方法

泥沙、漂浮物采用感官检验，含水量采用烘干法检验。

#### 3.3 炒子冷却检验

##### 3.3.1 检验项目及要求

检验炒子冷却后原料的颜色，冷却程度和芝麻皮、粉碎细末的清除程度，炒子冷却后的原料应符合企业的工艺规程要求。

##### 3.3.2 检验方法

采用感官检验。

#### 3.4 研磨检验

##### 3.4.1 检验项目及要求

检验研磨后的芝麻酱的粗细程度，使其符合企业的工艺规程要求。

##### 3.4.2 检验方法

将研磨后的芝麻酱用筷子(或其它器具)轻轻挑起，芝麻酱呈线状而不断为合格。另外，可将研磨