中华人民共和国国家标准

GB 11761—89

芝　　麻

Sesame seed

1　主题内容及适用范围

本标准规定了芝麻的分类、术语、质量指标、检验方法及包装、运输、储存要求。

本标准适用于食用及制油用的商品芝麻。

2　引用标准

GB 5491　粮食、油料检验　扦样、分样法

GB 5492　粮食、油料检验　色泽、气味、口味鉴定法

GB 5493　粮食、油料检验　类型及互混检验法

GB 5494　粮食、油料检验　杂质、不完善粒检验法

GB 5497　粮食、油料检验　水分测定法

GB 5512　粮食、油料检验　粗脂肪测定法

GB 8115　粮食包装　麻袋

3　术语

3.1　纯质率：净试样重量减二分之一不完善粒，占净试样重量的百分率。

3.2　不完善粒：籽粒不完善但尚有食用价值的颗粒，包括下列几种：

3.2.1　未熟粒：籽粒不成熟，瘪缩，与正常粒显著不同的颗粒。

3.2.2　虫蚀粒：被虫蛀食，伤及子叶的颗粒。

3.2.3　破损粒：籽粒压扁、破裂的颗粒。

3.2.4　霉变粒：粒面生霉或子叶变色的颗粒。

3.3　杂质：通过规定筛层和无食用价值的物质，包括下列几种：

3.3.1　筛下物：通过直径 1.0 mm 圆孔筛的物质。

3.3.2　无机杂质：砂石、泥土、砖瓦块及其他无机物质。

3.3.3　有机杂质：无食用价值的芝麻粒、异种粮油籽粒以及其他有机物质。

3.4　含油量：芝麻中的粗脂肪含量百分率。

3.5　色泽、气味：一批芝麻的综合色泽、气味。

4　分类

根据芝麻种皮颜色分为以下四类：

4.1　白芝麻：种皮为白色、乳白色的芝麻在 95%及以上。

4.2　黑芝麻：种皮为黑色的芝麻在 95%及以上。

4.3　其他纯色芝麻：种皮为黄色、黄褐、红褐、灰等颜色的芝麻在 95%及以上。

国家技术监督局 1989-11-16 批准　　1990-07-01 实施

4.4 杂色芝麻：不属于以上三类芝麻的均属之。

5 质量指标

5.1 各类芝麻以净籽纯质率定等，各等级质量指标见下表：

等　级	净籽纯质率，%	杂质，%	水分，%	色泽、气味
	最低指标			
1	98.0	2.0	8.0	正常
2	96.0			
3	94.0			

5.2 芝麻以二等为计价基础。

5.3 收购芝麻的最大水分限度由各省、市、自治区规定。

5.4 制油用芝麻以含油量确定等级，质量指标见附录 A。

5.5 卫生指标应符合国家有关规定。

5.6 植物检疫项目按国家有关规定执行。

6 检验方法

6.1 芝麻的扦样、分样按 GB 5491 执行。

6.2 色泽、气味的检验按 GB 5492 执行。

6.3 类型及互混检验按 GB 5493 执行。

6.4 杂质及纯质率的检验按 GB 5494 执行。

6.5 水分的检验按 GB 5497 执行。

6.6 含油量的测定按 GB 5512 执行。

7 包装、运输和储存

7.1 芝麻的包装分为大包装和小包装两种：

7.1.1 大包装：使用麻袋包装应符合 GB 8115 的要求。

7.1.2 小包装：使用的包装材料应符合食品卫生要求，坚固不易破漏，并标明品名、等级、重量。

7.2 芝麻的运输按照中华人民共和国商业部粮油运输的有关规定执行。

7.3 芝麻的储存按照中华人民共和国商业部粮油储藏技术规范的有关规定执行。

附 录 A
制油用芝麻质量指标
（补充件）

A1 制油用芝麻以标准水、杂的芝麻含油量确定等级，各等级质量指标见下表：

等 级	含油量（以标准水、杂计），%	杂质，%	水分，%	色泽、气味
	最低指标			
1	51.0	2.0	8.0	正常
2	50.0			
3	49.0			
4	48.0			
5	47.0			

A2 油用芝麻以三等为计价基础。含油量在52.0%及以上或低于47.0%时，按实际含油量增减价。

A3 卫生指标应符合国家有关规定。

附加说明：

本标准由中华人民共和国商业部粮食储运局提出并归口。

本标准由安徽、湖北、河南、四川、江苏省粮食局负责起草。

本标准主要起草人宁乃庄、张鸣、姜中强、吉爱平、梁尚芬。

本标准由商业部粮食储运局检验处负责解释。

自本标准实施之日起，原中华人民共和国商业部发布的专业标准ZB B 33001—85《芝麻》作废。