



410095S-2026



河南福香芝食品有限公司企业标准

Q/HFXS 0003S-2026

小磨芝麻香油

2026-01-19 发布

2026-01-19 实施

河南福香芝食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南福香芝食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南福香芝食品有限公司。

本标准主要起草人：王伟、张志涛。

H N

Q B

小磨芝麻香油

1 范围

本标准规定了小磨芝麻香油的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以（经除杂、清洗、焙炒、筛选）的芝麻为主要原料，经研磨、对浆搅油、振荡分油、过滤、灌装、包装而成的小磨芝麻香油。

2 要求

2.1 原辅料质量要求

2.1.1 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	具有品应有的性状	取适量样品，置于洁净干燥的烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	橙黄色、橙红色至棕红色	
气、滋味	具有浓郁的芝麻油固有香味和滋味，口感好、无哈喇味、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分及挥发物含量, g/100g	≤ 0.20	GB 5009.236
酸价（以脂肪计）(KOH), mg/g	≤ 2.5（一级）、3.0（二级）	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）, g/100g	≤ 0.15（一级）、0.18（二级）	GB 5009.227
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.07	GB 5009.12
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 10	GB 5009.27
溶剂残留量, mg/kg	≤ 20	GB 5009.262
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.22

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以（经除杂、清洗、焙炒、筛选）的芝麻为主要原料，经研磨、对浆搅油、振荡分油、过滤、灌装、包装而成的小磨芝麻香油。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》有关规定，参照 GB/T 8233《芝麻油》制订本企业标准作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南福香芝食品有限公司

H N

Q B