



410322S-2026



安阳珑都食品有限公司企业标准

Q/ALS 0003S-2026

小磨芝麻香油

2026-02-10 发布

2026-02-10 实施

安阳珑都食品有限公司 发布

前 言

本标准由安阳珑都食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：程国元。

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。

本标准适用于以炒芝麻为原料，经磨酱、对浆搅油、振荡分油、过滤沉淀、灌装、包装加工而成的小磨芝麻香油。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1炒芝麻应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。

2.1.2生产用水应符合 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
色 泽	具有产品应有的色泽	取适量样品置于一洁净烧杯中，在自然光下观察其色泽、状态、杂质，嗅其气味，用温开水漱口后，品其滋味
滋味、气味	具有芝麻香油应有的香味和滋味， 无焦臭、酸败及其他异味	
状 态	具有产品应有的状态，无正常视力可见的外来异物	

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，%	≤ 0.20	GB 5009.236
不溶性杂质含量，%	≤ 0.05	GB/T 15688
酸价 (KOH)，mg/g	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值，g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
^a 溶剂残留量，mg/kg	不得检出	GB 5009.262
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 10	GB 5009.22
铅 (以 Pb 计)，mg/kg	≤ 0.08	GB 5009.12
总砷 (以 As 计)，mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*苯并 (a) 芘，μg/kg	≤ 9	GB 5009.27

注 1：a 溶剂残留量检出值 < 10mg/kg 时，视为未检出；

注 2：*苯并 (a) 芘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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 8955 的规定。

2.6 其他要求

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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分及挥发物、酸价、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以炒芝麻为原料，经磨酱、对浆搅油、振荡分油、过滤沉淀、灌装、包装加工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》的有关规定，参照 GB 2716《食品安全国家标准 植物油》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中苯并（a）芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

安阳珑都食品有限公司

H N

Q B