《大名小磨香油原料芝麻炒制生产技术规范》

编制说明

团标制定工作组

二零二五年七月

**一、工作简况**

**（一）任务来源**

根据 2020 年全国标准化工作要点，大力推动实施标准化战略，持续深化标准化工作改革，加强标准体系建设，提升引领高质量发展的能力。为响应市场需求，需要制定完善的大名小磨香油原料芝麻炒制生产技术规范。依据《中华人民共和国标准化法》，以及《团体标准管理规定》相关规定，中国商品学会决定立项并联合大名县芝麻香油产业协会等相关单位共同制定《大名小磨香油原料芝麻炒制生产技术规范》团体标准。

**（二）编制背景及目的**

大名小磨香油历史悠久，其传统制作技艺于2021年被列入国家级非物质文化遗产代表性项目名录，2014年大名小磨香油被认定为“中国国家地理标志产品”，传统制作技艺已列入国家级非物质文化遗产代表性项目名录。在产业发展进程中，芝麻炒制作为小磨香油制作的关键前置工序，对香油的风味、品质起着决定性作用。然而，目前在大名小磨香油原料芝麻炒制环节，存在诸多亟待解决的问题。如不同企业和作坊在芝麻炒制过程中，采用工艺差异显著；企业在原料芝麻的筛选、炒制过程中的质量检测以及炒制后芝麻的储存等环节，均缺乏有效的品质控制手段。制定统一的芝麻炒制生产技术规范，能够规范企业生产行为，确保每批次芝麻炒制质量稳定，从而提升大名小磨香油的风味和品质，增强产品市场竞争力。

我国尚未有针对大名小磨香油原料芝麻炒制生产技术规范的国家标准、行业标准。为适应市场发展的需要，推动行业的规范性建设，营造良好的市场环境，特提出《大名小磨香油原料芝麻炒制生产技术规范》团体标准的制定。

本项目旨在借助标准化手段，将大名小磨香油原料芝麻炒制生产技术规范化，填补本行业相关标准的空白，同时规范行业秩序、提升产品质量、促进技术进步。

**（三）编制过程**

2025 年06月，完成《大名小磨香油原料芝麻炒制生产技术规范》的立项。标准立项计划下达后，根据相关文件的要求，明确小组成员工作任务并制定了详细的工作计划。

2025年 06月～2025年07月，标准编制组对国内外的相关行业、标准、科研成果、专著等开展广泛、深入的调研，在此基础上完成《大名小磨香油原料芝麻炒制生产技术规范》的草案。随后标准制定小组与相关专家经多次研究、讨论对草案进行数次修改，于2025年07月提交《大名小磨香油原料芝麻炒制生产技术规范》标准征求意见稿。

**（四）主要起草单位及起草人所做的工作**

由大名县芝麻香油产业协会等相关单位的专家成立的标准制定小组，在广泛调研、查阅和研究国际、国内的现行标准，结合行业现行技术痛点和空白，组织、协调和策划了标准征求意见稿的草拟和修改过程。

**二、 标准编制原则和主要内容**

**（一）标准制定原则**

本标准依据相关行业标准，标准编制遵循“前瞻性、实用性、 统一性、规范性”的原则，注重标准的可操作性，严格按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求进行编写。

**（二） 标准主要技术内容**

1、规范性引用文件：列出了本文件引用的其他规范性文件。

2、基本要求：场地、设备、人员、原材料。

3、炒制工艺流程：包括筛选、清洗、沥干、炒制、溜芝麻。

4、生产管理。

**（三）标准采用国际标准的程度及水平的简要说明**

无。

**（四）重大分歧意见的处理经过和依据**

无。

**（五）其他应予说明的事项**

无。

《大名小磨香油原料芝麻炒制生产技术规范》起草组

2025年07月02日