



410017S-2018



河南亿家红调味食品有限公司企业标准

Q/HYTS 0003S-2018

花椒调味油

2018-01-03 发布

2018-01-03 实施

河南亿家红调味食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南亿家红调味食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南亿家红调味食品有限公司。

本标准主要起草人：朱风营、蒋英、吴成伟。

H N

Q B

花椒调味油

1 范围

本标准规定了花椒调味油的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以花椒和菜籽油为原料，花椒破碎后倒入油温加至 120℃的菜籽油进行浸泡，冷却后、过滤、包装而成的具有麻味和香味的调味油。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 菜籽油应符合 GB/T1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.2 花椒应符合 GH/T 1142 和 GB/T 15691 的规定。

2.1.3 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
性 状	液体，久置后允许有微量沉淀	取试样一瓶，将产品置于一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	棕黄色	
气、滋味	具有花椒的香味和麻味，无焦臭，无酸败及其他异味	
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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分及挥发物，%	≤ 0.80	GB 5009.236
杂质，%	≤ 0.20	GB/T 5529
酸价（以脂肪计），(KOH) mg/g	≤ 4.0	GB 5009.229

过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
羧基价(以脂肪计), meq/kg	≤	20	GB 5009.230
苯并(a)芘, μg/kg	≤	10	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注: *铅指标严于食品安全国家标准规定。			

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定执行。

2.6 其他要求

真菌霉素应符合 GB2761 的规定; 污染物应符合 GB2762 的规定。

3 检验

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

编制说明

花椒调味油以花椒和菜籽油为原料，花椒破碎后倒入油温加至 120℃的菜籽油进行浸泡，冷却后、过滤、包装而成的具有麻味和香味的调味油。

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/T 20293《油辣椒》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

H N

河南亿家红调味食品有限公司

Q B