



410888S-2018



西华传淇鱼虾餐饮服务有限公司企业标准

Q/XCQ 0001S-2018

---

# 火锅油

2018-04-08 发布

2018-04-08 实施

---

西华传淇鱼虾餐饮服务有限公司 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。

本标准由西华传淇鱼虾餐饮服务有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：方帅杰。

H N

Q B

# 火锅油

## 1 范围

本标准规定了火锅油的分类、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以大豆油为主要原料，添加大葱、姜、辣椒、大料(花椒、八角、高良姜、陈皮、栀子、丁香、肉豆蔻、山奈)中的几种经混合、加热，静置、过滤、灌装、包装而成的火锅油。

## 2 要求

### 2.1 原料质量要求

2.1.1 辣椒应符合 GB/T 30382 的要求。

2.1.2 花椒应符合 GB/T 30391 的要求。

2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的要求。

2.1.4 八角应符合 GB/T 15691 的要求。

2.1.5 高良姜、陈皮、栀子、丁香、肉豆蔻、山奈应符合《中华人民共和国药典》2015版一部的要求。

2.1.6 大葱应符合 NY/T 1835 的规定。

2.1.7 姜应符合 GB/T 30383 的规定。

### 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性状	液态油状	从样品中取出 1 瓶,将本品倒入一洁净烧杯中,在自然光线下,用肉眼观察其色泽、性状、透明度及杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味。
滋味和气味	具有产品应有的香味、无异味	
色泽	具有产品应有的色泽	
透明度	允许微浊	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

### 2.3 理化指标

理化应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	要 求	检验方法
水分及挥发物, %	≤ 0.20	GB 5009.236

酸价 (KOH), mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5	GB 5009.22
苯并 (α) 芘, μg/kg	≤	10	GB 5009.27
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

#### 2.4 净含量及允许短缺量

包装净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

#### 2.5 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 8955 的规定。

#### 2.6 其它卫生要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的要求; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的要求; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

### 3 检验

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

## 编制说明

火锅油是以大豆油为主要原料，添加大葱、姜、辣椒、大料(花椒、八角、高良姜、陈皮、栀子、丁香、肉豆蔻、山奈)中的几种经混合、加热，静置、过滤、灌装、包装而成。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 DBS 41/001《食品安全地方标准 复合调味料》，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准规定了火锅油的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

西华传淇鱼虾餐饮服务有限公司