



411376S-2018



河南省同乐食品有限公司企业标准

Q/HTS 0003S-2018

烩面辣椒油

2018-05-21 发布

2018-05-21 实施

河南省同乐食品有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则编写。

本标准由河南省同乐食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：范蕴。

H N

Q B

烩面辣椒油

1 范围

本标准规定了烩面辣椒油的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以香辛料（葱、姜、花椒、大茴、小茴香、月桂叶、桂皮、草果、肉蔻）为原料，经挑拣后用食用动物油脂（牛油或羊油）油炸，过滤，加入辣椒粉、芝麻，经混合、包装、封口加工而成的非即食的烩面辣椒油。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 食用动物油脂（牛油或羊油）应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.2 大茴、小茴香、月桂叶、草果、肉蔻应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.3 辣椒粉应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.4 花椒应符合 GH/T 1142 的规定。
- 2.1.5 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.7 葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.8 姜应符合 GH/T 1172 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 | 常温下固态，加热后呈半流质状态 | 从样品中取出适量样品，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。 |
| 色泽 | 具有原辅料混合加工后特有的色泽 | |
| 气、滋味 | 具有该产品应有的香气和滋味，味辣、口感良好、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 | 检测方法 |
|-----------------------------|--------|-------------|
| 水分及挥发物，% | ≤ 1.0 | GB 5009.236 |
| 酸价(以脂肪计)(KOH)，mg/g | ≤ 3.0 | GB 5009.229 |
| 过氧化值(以脂肪计)，g/100g | ≤ 0.25 | GB 5009.227 |
| *铅(以 Pb 计)，mg/kg | ≤ 0.8 | GB 5009.12 |
| 总砷(以 As 计)，mg/L | ≤ 0.5 | GB 5009.11 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg | ≤ 10 | GB 5009.22 |
| 苯并[a]芘(μg/kg) | ≤ 10.0 | GB 5009.27 |

*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

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；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，兽药残留限量应符合国家相关规定。

3 检验

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

编制说明

本标准适用以香辛料（葱、姜、花椒、大茴、小茴香、月桂叶、桂皮、草果、肉蔻）为原料，经挑拣后用食用动物油脂（牛油或羊油）油炸，过滤，加入辣椒粉、芝麻，经混合、包装、封口加工而成的非即食的烩面辣椒油。

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 NY/T 2111《绿色食品 调味油》标准要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南省同乐食品有限公司

H N

Q B