



411778S-2018



漯河市金桥食品配料有限公司企业标准

Q/LJQ 0003S-2018

辣椒调味油

2018-06-14 发布

2018-06-14 实施

漯河市金桥食品配料有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求编写。

本标准由漯河市金桥食品配料有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：靳向阳、支春风。

本标准自实施之日起代替 Q/LJQ 0003S-2015。

H N

Q B

辣椒调味油

1 范围

本标准规定了辣椒调味油的分类、要求，试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于以食用植物油（大豆油或玉米油）、辣椒油树脂或(辣椒红和辣椒油树脂)为原料，经混合、搅拌、灌装、包装加工而成的辣椒调味油。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.2 食用玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。

2.1.4 辣椒红应符合 GB 1886.34 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	分类	要求	试验方法
性 态		油状	取样品 150mL，搅拌均匀后倒入 150ml 的玻璃烧瓶中，置于自然光下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，然后以温开水漱口，品尝滋味，嗅其气味，无其它异味
色 泽	辣椒辣油	淡红色	
	辣椒红油	淡红色或深红色	
气 味、滋 味	辣椒辣油	具有本产品应具有香辣味及滋味无其它异味。	
	辣椒红油	具有本产品应具有香辣味及滋味无其它异味。	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质		

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	检验方法
水分及挥发物，%	≤ 0.20	GB 5009.236

酸价 (KOH), mg/g	≤	3	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
*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

生产加工过程应符合食品生产通用卫生规范GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定；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；

3 检验

出厂检验项目包括：感官、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。

编制说明

辣椒调味油是以食用植物油（大豆油或玉米油）、辣椒油树脂或(辣椒红和辣椒油树脂)为原料，经混合、搅拌、灌装、包装加工而成的辣椒调味油。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》的相关规定，参照 DB41/ 001 《食品安全地方标准 复合调味料》等标准的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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

H N

漯河市金桥食品配料有限公司

Q B