



411431S-2021



河南王胖子食品有限公司企业标准

Q/HWS 0003S-2021

花椒调味油

2021-07-01 发布

2021-07-01 实施

河南王胖子食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南王胖子食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李宏凯、郑丽。

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、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用植物油（大豆油或菜籽油）、花椒提取物为原料，经配料、调配、过滤、灌装而成的花椒调味油。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.2 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 花椒提取物应符合 GB 29938 的规定。

2.1.4 生活饮用水应符合 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	从适量样品，将其置于洁净无色透明的玻璃烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，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，无其它异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，久置后允许有微量沉淀	

2.3 理化指标

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分及挥发物，%	≤ 0.8	GB 5009.236
不溶性杂质，%	≤ 0.2	GB/T 15688
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
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 10	GB 5009.22
*苯并（a）芘，μg/kg	≤ 8.0	GB 5009.27

注：*苯并（a）芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂应符合 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

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

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用植物油（大豆油或菜籽油）、花椒提取物为原料，经配料、调配、过滤、灌装而成的花椒调味油。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》的有关规定，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中苯并（a）芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南王胖子食品有限公司

H N

Q B