



410601S-2022



漯河顺加丰食品有限公司企业标准

Q/LSJF 0003S-2022

油辣椒

2022-03-17 发布

2022-03-17 实施

漯河顺加丰食品有限公司 发布

前 言

本标准由漯河顺加丰食品有限公司提出。
本标准起草单位：漯河顺加丰食品有限公司。
本标准主要起草人：马东峰。

H N

Q B

油辣椒

1 范围

本标准规定了油辣椒的分类、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、菜籽油、食用植物调和油中的一种或几种）、辣椒粉为原料，添加八角粉、小茴香粉、食用盐、桂皮粉、芝麻中的一种或几种，经预处理、调配、熬制、混合、灌装而成的油辣椒。

根据原辅料不同可分为不同产品。

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 食用植物调和油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.4 辣椒粉、八角粉、小茴香粉、桂皮粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.7 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	具有本产品应有的性状	取适量样品，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	具有本产品应有的色泽	
气味、滋味	具有本产品应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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	检验方法
干燥失重, %	≤ 25	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计）， %	≤ 15	GB 5009.44
酸价（KOH）（以脂肪计）， mg/g	≤ 5.0	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	≤ 0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ ， μg/kg	≤ 10	GB 5009.22

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10

a采样方案应按GB 4789.1的规定执行。

2.5 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。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、干燥失重、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

Q B

编制说明

本标准适用于以食用植物油（大豆油、菜籽油、食用植物调和油中的一种或几种）、辣椒粉为原料，添加八角粉、小茴香粉、食用盐、桂皮粉、芝麻中的一种或几种，经预处理、调配、熬制、混合、灌装而成的油辣椒。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 31644《食品安全国家标准 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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河顺加丰食品有限公司

H N

Q B