



413668S-2023



南阳鑫民农业发展有限公司企业标准

Q/NXM 0001S-2023

# 花椒调味油

2023-11-14 发布

2023-11-14 实施

南阳鑫民农业发展有限公司 发布

## 前 言

本标准由南阳鑫民农业发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘会甫、庞硕春。

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。

本标准适用于以花生油、大豆油、菜籽油、芝麻油、葵花籽油中的一种或几种为主要原料，添加花椒油[花椒（含花椒籽）清理、压榨]，经调配、混匀、过滤、包装等工艺制成的花椒调味油。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.2 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2726 的规定。

2.1.4 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2726 的规定。

2.1.5 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 花椒应符合 GB/T 30391 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	具有产品应有的性状	取 50g 试样平摊于玻璃器皿内或白瓷盘上，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味、滋味，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	检验方法
水分及挥发物, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.236
酸价 (KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 10	GB 5009.22
*苯并[a]芘, μg/kg	≤ 8	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 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
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

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 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; 兽药残留限量应符合 GB 31650 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、酸价、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以花生油、大豆油、菜籽油、芝麻油、葵花籽油中的一种或几种为主要原料，添加花椒油[花椒（含花椒籽）清理、压榨]，经调配、混匀、过滤、包装等工艺制成的花椒调味油。

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。

南阳鑫民农业发展有限公司

H N

Q B