



412123S-2023



河南省同乐食品有限公司企业标准

Q/HTS 0003S-2023

烩面辣椒油（调味油）

2023-07-15 发布

2023-07-15 实施

河南省同乐食品有限公司 发布

前 言

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：禄小山。

本标准自发布实施之日起替代：Q/HTS 0003S-2018, 备案号：411376S-2018。

H N
Q B

烩面辣椒油（调味油）

1 范围

本标准规定了烩面辣椒油（调味油）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用牛油、食用羊油、食用猪油中的一种为主要原料，添加或不添加大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种，加入香辛料或料粉（大葱、姜、洋葱、花椒、小茴香、月桂叶、桂皮、草果、肉豆蔻、八角、砂仁、山奈、甘草、高良姜、丁香、黑胡椒、白胡椒中的几种）油炸，过滤，加入辣椒粉、芝麻，添加或不添加食用香料【辣椒油树脂、花椒提取物、黄芥末提取物（黄芥末油树脂）、大蒜油、生姜油、洋葱油、八角茴香油、肉豆蔻油、芫荽籽油、中国肉桂油、丁香叶油中的一种或几种】、食用香精（大蒜油香精、生姜香精、花椒油香精、辣椒油香精中的一种或几种）、辣椒红、维生素 E（抗氧化剂作用）中的一种或几种，经混合、包装、封口加工而成的非即食的烩面辣椒油（调味油）。

根据配方不同产品可分为：烩面辣椒油（羊油）、烩面辣椒油（牛油）、烩面辣椒油（猪油）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用牛油、食用羊油、食用猪油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.2 香辛料、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.3 辣椒粉应符合 GB/T 30382 的规定。

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

2.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.6 食用香料应符合 GB 29938 的规定。

2.1.7 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.8 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.9 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。

2.1.10 大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油应符合 GB 2716 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	
气味、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

指标	指 标	检验方法
水分及挥发物/（g/100g）	≤ 3.0	GB 5009.236
酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤ 2.5	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.20	GB 5009.227
丙二醛/(mg/100g)	≤ 0.25	GB 5009.181
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 1.0	GB 5009.12
无机砷（以As 计）/（mg/kg）	≤ 0.1	GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ /（μg/kg）	≤ 10	GB 5009.22
*苯并（a）芘/(μg/kg)	≤ 9	GB 5009.27
注：*该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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB2760 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；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目：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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用牛油、食用羊油、食用猪油中的一种为主要原料，添加或不添加大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种，加入香辛料或料粉（大葱、姜、洋葱、花椒、小茴香、月桂叶、桂皮、草果、肉豆蔻、八角、砂仁、山奈、甘草、高良姜、丁香、黑胡椒、白胡椒中的几种）油炸，过滤，加入辣椒粉、芝麻，添加或不添加食用香料【辣椒油树脂、花椒提取物、黄芥末提取物（黄芥末油树脂）、大蒜油、生姜油、洋葱油、八角茴香油、肉豆蔻油、芫荽籽油、中国肉桂油、丁香叶油中的一种或几种】、食用香精（大蒜油香精、生姜香精、花椒油香精、辣椒油香精中的一种或几种）、辣椒红、维生素 E（抗氧化剂作用）中的一种或几种，经混合、包装、封口加工而成的非即食的烩面辣椒油（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，制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查的依据。

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。

河南省同乐食品有限公司