



412906S-2024



濮阳市一面之缘食品有限公司企业标准

Q/PYS 0002S-2024

辣椒油

2024-11-27 发布

2024-11-27 实施

濮阳市一面之缘食品有限公司 发布

前 言

本标准由濮阳市一面之缘食品有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：陆备战。

H N

Q B

辣椒油

1 范围

本标准规定了辣椒油的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以菜籽油、大豆油、牛油、羊油中几种为原料，加入辣椒，再加入芝麻、食用盐、味精、经粉碎后的香辛料（花椒、八角、小茴香、肉豆蔻、肉桂、月桂叶、丁香、草果、高良姜、白果、砂仁中的几种）、陈皮（经粉碎）中的几种，经油炸或熬制、冷却、包装而成的即食产品辣椒油。

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 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.4 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.5 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.6 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.7 月桂叶、肉豆蔻、肉桂、小茴香、草果、高良姜、白果、砂仁应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.10 牛油、羊油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.11 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.12 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.13 陈皮应符合中华人民共和国药典 2020 版第一部的规定。

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	油状、液体，允许有少量原料物质沉淀	取样品 1 份，置于一洁净白色瓷盘中，在自然光下，观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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
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
无机砷（以As计）, mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅（以Pb计）, mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.22
苯并[α]芘, μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.27

注：1、*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	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	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	10 ²	10 ³	GB 4789.10

注 1: 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

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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以菜籽油、大豆油、牛油、羊油中几种为原料，加入辣椒，再加入芝麻、食用盐、味精、经粉碎后的香辛料（花椒、八角、小茴香、肉豆蔻、肉桂、月桂叶、丁香、草果、高良姜、白果、砂仁中的几种）、陈皮（经粉碎）中的几种，经油炸或熬制、冷却、包装而成的即食产品辣椒油。

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，参照相关标准制订本企业标准，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。

濮阳市一面之缘食品有限公司

H N

Q B