



413107S-2025



河南辣小农食品科技有限公司企业标准

Q/LXN 0001S-2025

# 辣椒油

2025-10-29 发布

2025-10-29 实施

河南辣小农食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南辣小农食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南辣小农食品科技有限公司。

本标准起草人：崔亚群。

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。

本标准适用于以植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、花生油、橄榄油中的一种或几种）为主要原料，添加辣椒（整的或粉状）、食用酒精，添加或不添加香辛料颗粒或粉【孜然、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒟蒻、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至（披萨草）、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、丁香、罗幌子、百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、麻椒、姜、荆芥中的一种或几种】、食用香料（花椒提取物、黄芥末提取物、大蒜油、生姜油、香葱油、八角茴香油、丁香叶油、黑胡椒油、白胡椒油、小茴香油、肉桂皮油中的一种或几种）、辣椒红、食用香精中的一种或几种，经配料、预处理、发酵、加热、过滤或不过滤、灌装、包装而成的辣椒油。

## 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 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。

2.1.7 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.8 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。

2.1.9 香辛料颗粒或粉【孜然、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒟蒻、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至（披萨草）、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、丁香、罗幌子、百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、麻椒、姜、荆芥】应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.10 食用香料（辣椒油树脂、花椒提取物、黄芥末提取物、大蒜油、生姜油、香葱油、八角茴香油、丁香叶油、黑胡椒油、白胡椒油、小茴香油、肉桂皮油）应符合 GB 29938 的规定。

2.1.11 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.12 食用香精符合 GB 30616 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	取样品 100g，置入无色透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品尝其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，久置允许有少量原料物质沉淀	

## 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	≤ 2.0	GB 5009.236
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.22
苯并(a)芘, μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.27

注：\* 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

## 2.4 微生物限量

即食产品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	
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；  
n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。

## 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 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 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。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、花生油、橄榄油中的一种或几种）为主要原料，添加辣椒（整的或粉状）、食用酒精，添加或不添加香辛料颗粒或粉【孜然、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒟蒻、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至（披萨草）、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、丁香、罗晃子、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香莢兰、花椒、麻椒、姜、荆芥中的一种或几种】，食用香料（花椒提取物、黄芥末提取物、大蒜油、生姜油、香葱油、八角茴香油、丁香叶油、黑胡椒油、白胡椒油、小茴香油、肉桂皮油中的一种或几种），辣椒红、食用香精中的一种或几种，经配料、预处理、发酵、加热、过滤或不过滤、灌装、包装而成的辣椒油。

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 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提供依据。

本标准产品属性为调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南辣小农食品科技有限公司

QB