



412628S-2025



河南省方城烩面食品有限公司企业标准

Q/HFS 0004S-2025

# 辣椒油（调味油）

2025-09-02 发布

2025-09-02 实施

河南省方城烩面食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省方城烩面食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南省方城烩面食品有限公司。

本标准主要起草人：张清锋。

H N

Q B

# 辣椒油（调味油）

## 1 范围

本标准规定了辣椒油（调味油）的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

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，添加或不添加食品用香料【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】、食品用香精（含或不含辣椒油树脂）、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辣椒油（调味油）。

根据配方不同产品可分为：辣椒油（羊油）、辣椒油（牛油）、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 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.7 食品用香精应符合 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
色泽	具有产品应有的色泽	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽和性状、检查有无杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
性状	常温下固态，加热后呈半流质状态	
气、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	无正常视力可见外来异物	

### 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)	≤ 3.0	GB 5009.236
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.2	GB 5009.227
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 2.5	GB 5009.229
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
丙二醛, mg/100g	≤ 0.25	GB 5009.181
苯并 (a) 芘, μg/kg	≤ 10	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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

### 2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 2.6 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、过氧化值的检验。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，添加或不添加食品用香料【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】、食品用香精（含或不含辣椒油树脂）、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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本产品属性为调味料。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省方城烩面食品有限公司