



411825S-2026



河南辣小农食品科技有限公司企业标准

Q/LXN 0001S-2026

辣椒油

2026-06-30 发布

2026-06-30 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。

本标准自发布实施日起替代 Q/LXN 0001S-2026（备案号 410530S-2026）

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、棕榈油、棉籽油中的一种或几种）为主要原料，添加辣椒（经处理切成段状、粉状或片状），添加生活饮用水（经过滤）、白酒、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、茺萝、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、荳蔻、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、丁香、罗晃子、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】、骨汤（猪骨、牛骨、鸡骨）、白砂糖、蚝油、香辣酱、豆瓣酱、豆豉、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、半固态复合调味料（鸡膏、猪膏、牛膏）、酵母抽提物、酿造酱油、调味料酒、芝麻、花生、白砂糖、冰糖、黄豆、食用盐、味精、呈味核苷酸二钠、酿造食醋、鱼露、坚果（籽类、果仁）及其制品、食用香料、辣椒红、食用香精中的一种或几种，经预处理、发酵、过滤、配料、加热熬制、过滤或不过滤、搅拌或不搅拌、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 棉籽油应符合 GB/T 1537 的规定。
- 2.1.8 棕榈油应符合 GB/T 15680 的规定。
- 2.1.9 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.10 白酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.11 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.12 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.13 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。

- 2.1.14 白砂糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.15 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.16 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.17 香辣酱、豆瓣酱、骨汤、牛肉粉调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、半固态复合调味料（鸡膏、猪膏、牛膏）应符合 GB 31644 的规定
- 2.1.18 酿造食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.19 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.20 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.21 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 或 GB/T 45352 的规定。
- 2.1.22 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.23 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.24 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.25 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.26 黄豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.27 鱼露应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.28 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、蒔萝、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、枯茗、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、荳蔻、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、香荚兰、花椒、麻椒、姜、荆芥】应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.29 坚果（籽类、果仁）及其制品应符合 GB/T 22165 的规定。
- 2.1.30 食用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.31 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.32 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.33 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

3.2 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	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	色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品尝其滋味。
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	≤ 5.0	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
黄曲霉素 B ₁ ，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

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	
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、棕榈油、棉籽油中的一种或几种）为主要原料，添加辣椒（经处理切成段状、粉状或片状），添加生活饮用水（经过滤）、白酒、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、蒔萝、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、枯茗、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、荳蔻、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、丁香、罗晃子、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】、骨汤（猪骨、牛骨、鸡骨）、白砂糖、蚝油、香辣酱、豆瓣酱、豆豉、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、半固态复合调味料（鸡膏、猪膏、牛膏）、酵母抽提物、酿造酱油、调味料酒、芝麻、花生、白砂糖、冰糖、黄豆、食用盐、味精、呈味核苷酸二钠、酿造食醋、鱼露、坚果（籽类、果仁）及其制品、食用香料、辣椒红、食用香精中的一种或几种，经预处理、发酵、过滤、配料、加热熬制、过滤或不过滤、搅拌或不搅拌、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