



412785S-2017



河南省明天食品有限公司企业标准

Q/HMS 0005S-2017

辣椒红油（调味油）

2017-11-23 发布

2017-11-23 实施

河南省明天食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南省明天食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张宏军、彭丹

H N

Q B

辣椒红油（调味油）

1 范围

本标准规定了辣椒红油（调味油）的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以辣椒和食用植物油（大豆油）为主要原料，配以其它天然香辛料（生姜、花椒），经低温油浸过滤后，提取出的油脂及呈味呈色成分，分子蒸馏、辅以辣椒红色素配制灌装而成。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB2716 的规定。

2.1.2 辣椒应符合 GB 10465 的规定。

2.1.3 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.4 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.5 辣椒红应符合 GB 1886.34 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 | 指 标 | 检测方法 |
|-------|------------------|---|
| 性 状 | 油状液体 | 从样品中取出 100ml, 倒入一烧杯中, 自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味 |
| 色 泽 | 深红色 | |
| 气味、滋味 | 具有产品特有的气味和滋味、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 规定

表 2 理化指标

| 项 目 | 指 标 | 检测方法 |
|--------------------|--------|-------------|
| 水分及挥发物, % | ≤ 0.8 | GB/T5528 |
| 不溶性杂质, % | ≤ 0.10 | GB/T5529 |
| 酸值, (KOH) mg/g | ≤ 5.0 | GB 5009.229 |
| 过氧化值, g/100g | ≤ 0.25 | GB 5009.227 |
| 砷 (以 As 计), mg/kg | ≤ 0.1 | GB 5009.11 |
| 铅* (以 Pb 计), mg/kg | ≤ 0.1 | GB 5009.12 |

| | | | |
|---------------------------------|--------|----|------------|
| 苯并(a)芘, $\mu\text{g}/\text{kg}$ | \leq | 10 | GB 5009.27 |
| 铅*严于国标 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 生产过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他卫生要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB2762、GB2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、水分及挥发物、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

辣椒红油（调味油）是以辣椒和食用植物油（大豆油）为主要原料，配以其它天然香辛料（生姜、花椒），经低温油浸过滤后，提取出的油脂及呈味呈色成分，分子蒸馏、辅以辣椒红色素配制灌装而成。

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 DBS 41/001 标准，制定了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省明天食品有限公司

2017 年 10 月 18 日