



411643S-2017



商丘市农家宝食品有限公司企业标准

Q/SNJB 0001S-2017

辣椒油

2017-07-19 发布

2017-07-19 实施

商丘市农家宝食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由商丘市农家宝食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：欧阳颺 韩校峰

H N

Q B

辣椒油

1 范围

本标准规定了辣椒油的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以干辣椒、大豆色拉油为原料，经油炸、过滤、静置、灌装、包装而制成的辣椒油。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 大豆色拉油应符合 GB 17756 和 GB 2716 的规定。

2.1.2 干辣椒应符合 GB 10465 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	检测方法
状态	液态油状	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、透明度及杂质，嗅其气味、然后以温开水漱口，品其滋味，并检查的无外来杂质。
色泽	红黄色	
气味	具有辣椒油特有的气味、无异味	
滋味	具有辣椒油特有的滋味、无异味	
透明度	清晰、透明	
杂质	无肉眼可见的外来杂质、允许少量原料物质沉淀	

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	检测方法
加热试验 (280℃)	允许油色变深、允许少量析出物	GB/T 5531
酸价 (KOH), mg/g	≤ 4.0	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
水分及挥发物, g/100g	≤ 0.2	GB 5009.236
杂质, g/100g	≤ 0.2	GB/T 5529
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.08	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.22

溶剂残留量, mg/kg	≤	50.0	GB 5009.262
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

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 生产加工过程卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 8955 的要求。

2.6 其他要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

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

编制说明

辣椒油适用于以干辣椒、大豆色拉油为原料，经油炸、过滤、静置、灌装、包装而制成的辣椒油。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/T 1536《菜籽油》和 GB2716《食用植物油卫生标准》定制了本标准，为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了辣椒油的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

商丘市农家宝食品有限公司

2017年06月16日

Q B