



411722S-2017



西华县邵永恒食品有限公司企业标准

Q/XSYH 0001S-2017

火锅油

2017-07-31 发布

2017-07-31 实施

西华县邵永恒食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由西华县邵永恒食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：邵有恒。

H N

Q B

火锅油

1 范围

本标准规定了火锅油的分类、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以大豆油、食用鸡油、猪油中的一种或多种油为主要原料，经加热放入处理后的（葱、姜、蒜）炸制金黄色捞出，添加香辣酱（原料为：酿造酱油、辣椒干、菜籽油、水、芝麻、花椒、胡椒、八角、谷氨酸钠、柠檬酸、苯甲酸钠、山梨酸钾）、红辣椒、孜然、丁香、豆蔻、桂皮、草果、香叶、花椒、小茴香、白芷、罗汉果中的几种或多种，经混合、加热、静置、过滤、灌装、包装而成非即食的火锅油。

2 要求

2.1 原料质量要求

2.1.1 红辣椒应符合 GB/T 30382 的要求。

2.1.2 花椒应符合 GB/T 30391 的要求。

2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的要求。

2.1.4 食用鸡油、猪油应符合 GB 10146 的要求。

2.1.5 小茴香、草果、桂皮应符合 GB/T 15691 的要求。

2.1.6 香叶应符合 GB/T 30387 的要求。

2.1.7 丁香、豆蔻、白芷、罗汉果应符合《中华人民共和国》药典 2015 版 一部的要求。

2.1.8 葱应符合 NY/T 1835 的规定。

2.1.9 姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.10 蒜应符合 NY/T 1791 的规定。

2.1.11 香辣酱应符合 DBS41/ 001 的规定。

2.1.12 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目		要 求	检验方法
性状	火锅清油	液态油状或半固体油状或固态油状	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品
	火锅红油	液态油状	
滋味和气味		具有产品应有的香味、滋味、无异味	

色泽	具有产品应有的色泽	其滋味。
透明度	允许微浊	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	要 求	检验方法
水分及挥发物, %	≤ 0.20	GB 5009.236
酸价(KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 10	GB 5009.22
苯并(α)芘, μg/kg	≤ 10	GB 5009.27

注: *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

包装净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 8955 的规定。

2.6 其它卫生要求

食品添加剂应符合GB 2760的要求; 真菌毒素限量应符合GB 2761的规定; 污染物限量应符合GB 2762的要求; 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: 感官要求、酸价、过氧化值、水分及挥发物、净含量及允许短缺量; 型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

火锅油是以大豆油、食用鸡油、猪油中的一种或多种油为主要原料，经加热放入处理后的（葱、姜、蒜）炸制金黄色捞出，添加香辣酱（原料为：酿造酱油、辣椒干、菜籽油、水、芝麻、花椒、胡椒、八角、谷氨酸钠、柠檬酸、苯甲酸钠、山梨酸钾）、红辣椒、孜然、丁香、豆蔻、桂皮、草果、香叶、花椒、小茴香、白芷、罗汉果中的几种或多种，经混合、加热、静置、过滤、灌装、包装而成非即食的火锅油。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 DBS 41/001《食品安全地方标准 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的依据。

本标准规定了火锅油的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

西华县邵永恒食品有限公司

2017年07月03日

QB