



413528S-2018



漯河红方辣椒产业有限公司企业标准

Q/LHF 0001S-2018

---

# 辣椒调味油

2018-11-26 发布

2018-11-26 实施

---

漯河红方辣椒产业有限公司 发布

## 前 言

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

本标准由漯河红方辣椒产业有限公司提出并起草。

本标准起草人：王峰、方铮坤、李海峰。

H N

Q B

# 辣椒调味油

## 1 范围

本标准规定了辣椒调味油的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以大豆油为原料，加入辣椒精油，经调配、混合、灌装、而成的辣椒味调味油；或以大豆油、辣椒为主要原料，经挑选、烘烤、粉碎或不粉碎、油炸、过滤、沉淀、灌装、包装加工而成的辣椒味调味油。

## 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 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.3 辣椒精油应符合 GB 30616 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 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
性 状	液体	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品特有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气味、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 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 5009.3
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
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

注：该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 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。

H H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以大豆油为原料，加入辣椒精油，经调配、混合、灌装、而成的辣椒味调味油；或以大豆油、辣椒为主要原料，经挑选、烘烤、粉碎或不粉碎、油炸、过滤、沉淀、灌装、包装加工而成的辣椒味调味油。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，参照DBS41/001《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。

漯河红方辣椒产业有限公司

H N

Q B