



413914S-2018



漯河市料口福食品有限公司企业标准

Q/LLS 0001S-2018

油辣椒

2018-12-27 发布

2018-12-27 实施

漯河市料口福食品有限公司 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》的要求编写。

本标准由漯河市料口福食品有限公司、河南省食品药品审评查验中心和漯河市质量技术监督检验测试中心提出并起草。

本标准主要起草人：李海剑、洪建功、徐晓楠、李晓燕、陈军帅。

H N

Q B

油辣椒

1 范围

本标准规定了油辣椒的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以食用植物油（大豆油或菜籽油）、辣椒粉（辣椒打粉）为主要原料，辅以香辛料粉（八角、小茴香、桂皮打粉）、食用盐、芝麻、味精，经油炸、灌装或热灌装、包装加工而成的油辣椒。

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 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.4 香辛料（八角、小茴香、桂皮）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.8 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	油状液体，伴有原料物质	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察性状、色泽和杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气 滋 味	具有产品应有的气滋味，无异味，无异嗅	
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	
干燥失重, g/100g	≤	25	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计）， g/100g	≤	15	GB 5009.44
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
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注: *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	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3MPN 计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法
霉菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					
注 2: 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 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定, 污染物限量应符合 GB 2762 的规定, 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用植物油（大豆油或菜籽油）、辣椒粉（辣椒打粉）为主要原料，辅以香辛料粉（八角、小茴香、桂皮打粉）、食用盐、芝麻、味精，经油炸、灌装或热灌装、包装加工而成的油辣椒。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，参考 GB/T 20293《油辣椒》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。

本标准规定了油辣椒的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。
本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河市料口福食品有限公司

H N

Q B