



413627S-2018



商丘市思达食品有限公司企业标准

Q/SSS 0003S-2018

---

# 辣椒调味油

2018-12-05 发布

2018-12-05 实施

---

商丘市思达食品有限公司 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。

本标准由商丘市思达食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王秋菊。

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、检验规则、检验方法、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以熟制大豆油、辣椒粉、辣椒红、辣椒精油为原料，经过配料、搅拌、灌装而成的辣椒调味油。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.2 辣椒精油应符合 GB 30616 的规定。

2.1.3 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。

2.1.4 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	要求	检验方法
色泽	具有产品应有色泽	取样品 1 份，置入无色透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品尝其滋味
气、滋味	具有辣椒味，无异味	
性状	油状液体	
杂质	无肉眼可见外来杂质，久置允许有少量原料物质沉淀	

### 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	检验方法
水分及挥发物, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.236
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3.0	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	≤ 0.1	GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.22
苯并(a)芘*, μg/kg	≤ 8.0	GB 5009.27

带\*严于食品国家安全标准 GB 2762 的规定。

### 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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

### 2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目：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。型式检验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以熟制大豆油、辣椒粉、辣椒红、辣椒精油为原料，经过配料、搅拌、灌装而成的辣椒调味油。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《调味料产品生产许可证审查细则》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中苯并（a）芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

商丘市思达食品有限公司

Q B