



410175S-2019



西平县壹明调味品厂企业标准

Q/XYT 0001S-2019

---

# 花椒调味油

2019-01-17 发布

2019-01-17 实施

---

西平县壹明调味品厂 发布

## 前 言

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由西平县壹明调味品厂提出并起草。

本标准起草单位：西平县壹明调味品厂。

本标准主要起草人：张金金。

H N

Q B

# 花椒调味油

## 1 范围

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

本标准适用于以花椒、食用植物油（大豆油、菜籽油）为主要原料，花椒经油炸、过滤后加入花椒油树脂，经调合、灌装、包装加工而成的花椒调味油。

## 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 花椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。

2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 花椒应符合 GB/T 30391 和 GH/T 1142 的规定。

2.1.5 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	液态油状	从样品中取出一瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气 味	具有本品应有的气味，无异味	
滋 味	具有本品应有的滋味，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) ≤	0.2	GB 5009.236
酸价 (以脂肪酸计) (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	GB 5009.22
*苯并[a]芘 / (μg/kg) ≤	8.0	GB 5009.27

注：\*指标严于食品安全国家标准 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

生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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

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

## 编制说明

本标准适用于以花椒、食用植物油（大豆油、菜籽油）为主要原料，花椒经油炸、过滤后加入花椒油树脂，经调合、灌装、包装加工而成的花椒调味油。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，参照相关国标、行标的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中苯并[a]芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

西平县壹明调味品厂

H N

Q B