

Q/SYGY

柳州三亿供应链管理有限公司企业标准

Q/SYGY 0001S—2023



调味辣椒油

食品安全企业标准备案号
451662 S-2023
 有效期至 2028年12月28日



2023 - 11 - 20 发布

2023 - 12 - 30 实施

柳州三亿供应链管理有限公司 发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件依据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》制订。

请注意本文文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由柳州三亿供应链管理有限公司提出并起草。

本文件主要起草人：曾帅、莫华容，黄玮芬

本标准于2023年11月20日发布，2023年12月30日实施。

调味辣椒油

1 范围

本文件规定了调味辣椒油的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以食用植物油、辣椒(或辣椒粉)为主要原料,添加或不添加食用动物油脂、芝麻油(或芝麻调味油)、花椒、花椒油、花椒膏、芝麻、花生、香辛料[八角、桂皮、香叶(月桂叶)、山奈(沙姜)]、小米椒、洋葱、香葱、香菜(芫荽)、生姜、大蒜、食用香精、辣椒红、辣椒油树脂等中的一种或几种为辅料,经预处理(或不预处理)、爆香去渣、热油浸提、过滤(或不过滤)、冷却、包装等工艺加工制成的调味辣椒油。(根据原辅料不同搭配分为若干个品种,相应产品的配料信息及产品名称以产品标签标示为准)

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 1532 花生
- GB 1886.34 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并(a)芘的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB 5009.236 食品安全国家标准 动植物油水分及挥发物的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 7652 八角
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8233 芝麻油
- GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
- GB/T 11761 芝麻
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 28314 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒油树脂
GB/T 30381 桂皮
GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
GB/T 30382 生姜
GB/T 30387 月桂叶
GB/T 30391 花椒
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
DBS 51/008 食品安全地方标准 花椒油
GH/T 1194 大蒜
NY/T 1071 洋葱

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 产品分类

- 4.1 根据加工工艺不同：分为调味辣椒油 I（过滤除去辣椒粉沉淀物）和调味辣椒油 II（不过滤辣椒粉沉淀物）两种产品。
- 4.2 根据原辅料搭配不同：分为若干个品种，相应的产品名称及配料信息以产品标签标示为准。

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 植物油

应符合GB 2716的规定。

5.1.2 食用动物油脂

应符合 GB 10146的规定。

5.1.3 花生

应符合GB/T 1532的规定。

5.1.4 芝麻

应符合GB/T 11761的规定。

5.1.5 芝麻油

应符合GB/T 8233的规定。

5.1.6 芝麻调味油、花椒膏

应为获取食品生产许可证企业，质量应符合相关标准要求及相关规定。

5.1.7 花椒油

应符合DBS 51/008的规定。

5.1.8 山奈（沙姜）、香葱、小米椒、香菜（芫荽）

应清洁、无劣变、无异味、无虫蛀、无霉变，污染物限量应符合GB 2762的规定，农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

5.1.9 干辣椒、辣椒粉

应符合GB/T 30382的规定。

5.1.10 八角

应符合GB/T 7652的规定。

5.1.11 花椒

应符合GB/T 30391的规定。

5.1.12 香叶（月桂叶）

应符合GB/T 30387的规定。

5.1.13 桂皮

应符合GB/T 30381的规定。

5.1.14 生姜

应符合GB/T 30382的规定。

5.1.15 大蒜

应符合GH/T 1194的规定。

5.1.16 洋葱

应符合NY/T 1071的规定。

5.1.17 辣椒红

应符合GB 1886.34的规定。

5.1.18 辣椒油树脂

应符合GB 28314的规定。

5.1.19 食品用香精

应符合GB 30616的规定。

5.1.20 加工用水

应符合GB 5749的规定。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	
	调味辣椒油 I	调味辣椒油 II
色 泽	具有产品应有的色泽	
组织形态	油状, 允许有少量沉淀物	油状, 允许有沉淀物
气味与滋味	具有本产品特有的滋味和气味, 无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分及挥发物/(g/100g)	≤ 3.0
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 5
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.08
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.1
苯并(a)芘/(μg/kg)	≤ 10
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤ 10
其他污染物限量	符合 GB 2762 的规定

5.4 微生物限量

即食类应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000
注1: 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 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。				

6 食品添加剂

6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

7 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

8 检验方法

8.1 感官要求

取样品适量样品，置于白色瓷盘（或透明烧杯）中，在自然光线下用正常视力观测其色泽、组织形态和杂质；闻其气味，用温开水漱口，按标示的食用方法处理后，品其滋味。

8.2 理化指标

8.2.1 水分及挥发物

按GB 5009.236规定的方法测定。

8.2.2 酸价

按GB 5009.229规定的方法测定。

8.2.3 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法测定。

8.2.4 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

8.2.5 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

8.2.6 苯并(a)芘

按GB 5009.27规定的方法测定。

8.2.7 黄曲霉毒素 B₁

按GB 5009.22规定的方法测定。

8.2.8 其他污染物

按GB 2762的规定测定。

8.3 微生物限量

8.3.1 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法检验，样品的分析及处理按GB 4789.1执行。

8.3.2 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10规定的平板计数法方法检验，样品的分析及处理按GB 4789.1执行。

8.4 食品添加剂

按相应标准规定的方法测定。

9 检验规则

9.1 组批

以同一原料、同一工艺配方、同一生产线在同一生产日期加工的同一包装规格的产品为一组批。

9.2 抽样

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

9.3 出厂检验

9.3.1 每批产品均应进行出厂检验。

9.3.2 出厂检验项目：感官要求、水分及挥发物、酸价、过氧化值、净含量。

9.4 型式检验

9.4.1 一般情况下型式检验每半年进行一次。有下列情况之一时亦应进行：

- a) 原辅料有可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出要求时。

9.4.2 型式检验项目包括 5.2、5.3、5.4 和第 6 章规定的项目。

9.5 判定原则

9.5.1 全部项目检验结果符合本标准要求时，判定该批产品为合格。

9.5.2 微生物项目检验结果不符合本标准要求时，判定该批产品不合格，不得复检。除微生物项目外，其他项目检验结果若有不符合本标准要求时，可从同批产品中加倍抽样复检，如复检结果符合本标准要求时，则判定该批产品为合格；如复检结果仍有不符合标准项时，则判定该批产品为不合格。

10 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

10.1 标签、标志

10.1.1 销售包装的标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，并应标示食用方式。

10.1.2 产品外包装储运图示应符合 GB/T 191 的规定。

10.2 包装

10.2.1 产品预包装材料应无毒无害无异味，防透水性好，并符合国家相关食品标准的规定。

10.2.2 净含量应符合国家相关规定。

10.3 运输

10.3.1 运输工具应清洁、卫生、防潮、防晒。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发异味的物品混运。装卸时应轻拿轻放，不得重压、摔撞。

10.3.2 运输时应在阴凉、干燥通风环境中，不得日晒雨淋、受潮。不得扔摔、撞击、挤压。搬运时应轻拿轻放。

10.4 贮存

10.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

10.4.2 应贮存于无阳光直射、阴凉、通风良好、清洁干燥、具有防虫防鼠设施的室内，夏季库温不超过 25℃；不得露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。堆放时应离地 10cm，离墙 20cm，接触地面的包装箱底部应垫有 10cm 以上的间隔材料。

10.5 保质期

在符合上述包装、运输、贮存及包装完整、未经启封的条件下，保质期以产品包装袋标签标识为准。

