

安徽省卫生和计划生育委员会
备案号：341020190149S
备案日期：2019-09-11（有效期3年）

Q/ZYZW

马鞍山市珍油珍味调味品有限公司食品安全企业标准

Q/ZYZW 0001S—2019

代替Q/ZYZW 0001S—2016

辣椒油

安徽省卫生和计划生育委员会



2019-08-21 发布

2019-09-15 实施

马鞍山市珍油珍味调味品有限公司 发布

前 言

本标准所有内容应符合国家强制性标准、行业标准及地方标准，若与其相抵触时，以国家标准、行业标准、地方标准为准。

本企业对本标准的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施后果负责。

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》、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，参照 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》和 GB 2716《食品安全国家标准 植物油》的相关要求，并结合本公司产品特性进行编写。

本标准代替 Q/ZYZW 0001S—2016《辣椒油》（标准备案号：341518S-2016，有效期限 2019 年 09 月 08 日）。

本标准与 Q/ZYZW 0001S—2016《辣椒油》（标准备案号：341518S-2016，有效期限 2019 年 09 月 08 日）相比，主要变化如下：

——参考标准由“GB 2716《食用植物油卫生标准》”更新为“GB 2716《食品安全国家标准 植物油》”，删除参考标准 DB52/ 493-200《调味油》。

——更新了规范性引用文件。

——修改了前言、产品定义、技术指标、检验规则。

本食品安全企业标准由马鞍山市珍油珍味调味品有限公司提出并起草负责解释。

本标准主要起草人：尹立宏。

本标准 2016 年 08 月 28 日首次发布，2019 年 08 月 21 日第一次修订。

本标准有效期 3 年。



GB/T 5525	植物油脂 透明度、气味、滋味鉴定法
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
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 10465	辣椒干
GB/T 12729.1	香辛料和调味品 名称
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/T 19111	玉米油
GB/T 19112	米糠油
GB/T 21725	天然香辛料 分类
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局（原国家质量监督检验检疫总局）〔2005〕第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》

国家市场监督管理总局（原国家质量监督检验检疫总局）〔2009〕第 123 号令《食品标识管理规定》

国家市场监督管理总局（原国家食品药品监督管理总局）第 12 号令《食品召回管理办法》

3 定义

辣椒油

以大豆油（或菜籽油、玉米油、花生油、米糠油、棉籽油、芝麻油）中的成品油为原料，配以辅料干辣椒，使用或不使用食用盐、其他香辛料等辅料，添加或不添加食品添加剂（食品添加剂使用的品种、范围、使用量应符合 GB 2760 的规定及国家有关公告规定）的一种或多种，经处理、高温油炸提炼、冷却、过滤、灌装、包装等工艺制成的辣椒油（又称为辣油、红油）。

4 技术要求

4.1 基本要求：生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和准则应符合《食品安全法》第四章以及 GB 14881 的规定，不得添加非食用物质；不得掺有非食用油脂、废弃食用油脂；使用的食品添加剂品种、范围、使用量应符合 GB 2760 的规定；使用的食品原料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

4.2 原辅材料要求

- 4.2.1 生产用水：应符合 GB 5749 的规定；
- 4.2.2 大豆油：应符合 GB/T 1535 的规定；
- 4.2.3 菜籽油：应符合 GB/T 1536 的规定；
- 4.2.4 玉米油：应符合 GB/T 19111 的规定；
- 4.2.5 花生油：应符合 GB/T 1534 的规定；
- 4.2.6 米糠油：应符合 GB/T 19112 的规定；
- 4.2.7 棉籽油：应符合 GB/T 1537 的规定；
- 4.2.8 芝麻油：应符合 GB/T 8233 的规定；
- 4.2.9 干辣椒：应符合 GB 10465 的规定；
- 4.2.10 食用盐：应符合 GB 2721 的规定；
- 4.2.11 其他香辛料：品种应符合 GB/T 12729.1、GB/T 21725 及国家卫生健康委员会有关规定，质量应符合 GB/T 15691 的规定；
- 4.2.12 其他原辅料：应符合相应食品安全标准或有关规定；
- 4.2.13 食品添加剂：应符合相应的食品添加剂产品标准以及相应的安全标准和/或有关规定。
- 4.3 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	具有产品固有的色泽。	GB/T 5525
气味和滋味	具有该产品应有的香辣味，无焦臭、酸败以及其他异味。	
透明度	澄清、透明。	
杂 质	无正常视力可见杂质。	

4.4 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)	≤ 1.0	GB 5009.236
酸价(KOH)/(mg/g)	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
^a 游离棉酚/(mg/kg)	≤ 200	GB 5009.148
溶剂残留量/(mg/kg)	≤ 20	GB 5009.262

表 2 理化指标 (续)

总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤	0.1	GB 5009.11
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	0.09	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ /（μg/kg）	≤	10	GB 5009.22
苯并（a）芘/（μg/kg）	≤	10	GB 5009.27
其他真菌毒素限量、污染物限量、农药最大残留量	应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 及国家有关规定和公告		
备注：*只限于含棉籽油成分产品			

4.5 净含量

应符合国家市场监督管理总局 (原国家质量监督检验检疫总局) [2005] 第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验按 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》规定执行。

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量:应符合相应的安全标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量:应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 检验规则

7.1 批次的确定和抽样

7.1.1 批次的确定:同一班次、同一品种、同一规格的产品为一个批次。

7.1.2 抽样:随机抽取,抽样基数不得少于 200 袋 (瓶),抽样数量为 12 袋 (瓶)。样品分成 2 份,1 份用于检验,1 份备查。或按照 GB/T 5524 标准执行。

7.2 检验分类

产品检验分出厂检验和型式检验。

7.2.1 出厂检验

每批产品出厂前,都要进行出厂检验。出厂检验项目:感官要求、净含量、水分及挥发物、酸价、过氧化值。

7.2.2 型式检验

型式检验项目为本标准要求的全部项目。有以下情况时,应进行型式检验:



- a) 产品正式投入生产时；
- b) 原料产地环境发生重大变化时；
- c) 停产半年以上重新恢复生产时；
- d) 质量监督等有关行政主管部门提出型式检验要求时；
- e) 型式检验每年最少应进行一次。

7.3 判定规则

检验结果全部符合本标准规定要求的，判该批产品合格。感官、理化指标有一项不合格的，应在原批产品中加倍抽取样本或对备样复检不合格项，复检仍不合格的则判定该批产品为不合格。

8 标签标志、包装、运输、贮存、产品召回管理、保质期

8.1 标签、标志

内销产品标签上应按 GB 7718、GB 28050 和国家市场监督管理总局（原国家质量监督检验检疫总局）（2009）第 123 号令《食品标识管理规定》的规定标注。出口产品可按外贸合同或出口经营单位的具体要求标注。

8.2 包装

产品包装应符合 GB 23350、GB/T 6543 和有关安全标准或有关规定；储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.3 运输、贮存和产品召回管理

按GB 14881、《食品召回管理办法》等有关的规定执行。

8.4 保质期

符合本标准规定条件时，保质期：18 个月。

