

ICS
CCS

T/HNSPXH

河南省食品科学技术学会团体标准

T/HNSPXH XXX—XXXX

风味辣椒油

Flavored Chili Oil

(征求意见稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

河南省食品科学技术学会 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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由河南省食品科学技术学会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

风味辣椒油

1 范围

本文件规定了风味辣椒油的术语与定义、技术要求、检验规则、标签、包装、运输、贮存、保质期。本文件适用于风味辣椒油的生产、检验和销售。

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 包装储运图形符号标志
- 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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- 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 动植物油脂水分及挥发物的测定
- GB 6388 运输包装收发货标志
- GB 7718 食品安全国家标准预包装食品标签通则
- GB 14881 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15688 动植物油脂 不溶性杂质含量的测定
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 21266 辣椒及辣椒制品中辣椒素类物质测定及辣度表示方法
- GB 28050 食品安全国家标准预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）

GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
 GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

风味辣椒油 Flavored Chili Oil

以干辣椒、食用植物油为主要原料，添加香辛料，经前处理、炸制、浸提、过滤、添加或不添加食品用香精，经加工包装而成的风味辣椒油。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 辣椒应符合GB/T 30382的规定。
- 4.1.2 食用植物油应符合GB 2716的规定。
- 4.1.3 香辛料应符合GB/T 15691的规定。
- 4.1.4 食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 4.1.5 其他辅料应符合相关标准和管理规定。

4.2 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	取适量样品置于50mL烧杯，在自然光下观察色泽、性状、杂质。将适量试样置于150mL烧杯中，水浴加热至50℃，用玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，用温开水漱口后，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
滋味和气味	具有辣椒、油脂与香辛料的复合香气和滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	

4.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化要求

项目	指标	检验方法
辣椒素类物质总量/ (g/kg)	≥ 0.1	GB/T 21266
酸价 (以KOH计) / (mg/g)	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值/ (g/100 g)	≤ 0.2	GB 5009.227
水分及挥发物/ (%)	≤ 0.2	GB 5009.236
杂质/ (g/100 g)	≤ 0.1	GB/T 15688
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B1/($\mu\text{g}/\text{kg}$)	≤ 10	GB 5009.22
苯并(a)芘/($\mu\text{g}/\text{kg}$)	≤ 10	GB 5009.27

4.4 辣度分级

风味辣椒油根据辣度范围划分为 4 个等级，划分方法见表 3。

表 3 等级划分方法

辣度等级	辣度范围 (度)	斯克维尔指数值/SHU
微辣	10~<20	1500~<3000
中辣	20~<40	3000~<6000
高辣	40~<60	6000~<9000
特辣	≥ 60	≥ 9000

4.5 安全指标

4.5.1 致病菌限量应符合GB 29921的规定。

4.5.2 污染物限量应符合GB 2762的规定。

4.6 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

4.7 净含量及允许短缺量

应符合JJF 1070的规定。

4.8 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批投料、同一班次、同一生产线、同一规格、同一品种生产的包装完好的产品为一批。

5.2 抽样

从每批产品中随机抽取样品，抽样数量应满足检验及留样要求。

5.3 出厂检验

5.3.1 出厂检验项目包括感官要求、酸价、过氧化值、水分及挥发物、净含量等。

5.3.2 产品需经检验部门逐批检验合格后方可出厂。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验的项目包括第4章所规定的全部检验项目。

5.4.2 正常生产时，每6个月进行一次型式检验；有下列情况之一时，应及时进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 原料来源、设备或生产工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 连续停产三个月以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家有关监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 当检验结果完全符合本文件规定时，判定为合格产品。

5.5.2 检验结果中有一项或一项以上不符合本文件规定的，可从同批次产品中加倍抽样进行复检；复检结果若全部符合本文件要求时，则判定该批次产品为合格产品；若复检结果仍有一项或一项以上不符合本文件规定的，则判定该批产品为不合格产品。

6 标签、包装、运输、贮存、保质期

6.1 标签

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。如果产品有特定风味（如麻辣、香辣），可在名称附近同时标示。

6.1.2 外包装箱储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定和 GB 6388 规定，应标明产品名称、生产厂家名称及地址、规格、数量、产品生产日期及运输和贮存注意事项等。

6.2 包装

内包装材料应符合 GB 4806.1 及 GB 4806.5 等相关材料标准的规定，外包装材料应牢固、防潮、防破损，有效保护产品在运输和贮藏过程中不受挤压、撞击和污染。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、干燥、无异味、无污染；装卸时轻放轻卸，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运，防止交叉污染。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、干燥、通风、无异味的库房内，不得倒置、挤压、碰撞，远离有毒、有害、有异味、易污染的物品。

6.5 保质期

在符合上述标准规定条件下，产品自生产之日起，保质期为 18 个月。

7 其他

食品经营过程应符合 GB 31621 的规定。
