

**Q/ZDC**

# 昭通市大成农业开发有限责任公司企业标准

Q/ZDC 0001 S—2023

## 花椒油

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53060017S-2023  
备案日期: 2023年6月21日

云南  
备案  
备案

2023-06-21 发布

2023-06-28 实施

昭通市大成农业开发有限责任公司 发布

## 前　　言

我公司生产的花椒油是以食用植物油、花椒为原料，经加热、提取、过滤、沉淀、灌装等工艺制成。根据相关法律法规的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照 GB 2762—2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2716—2018《食品安全国家标准 植物油》的规定制定，其中铅的限量值严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由昭通市大成农业开发有限责任公司提出、起草并解释。

本标准起草人：赵孔发。

省食品

号：530

日期：

# 花椒油

## 1 范围

本标准规定了花椒油的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准规定适用于以食用植物油、辣椒为原料，经加热、提取、过滤、沉淀、灌装等工艺制成的花椒油。

## 2 规范性引用文件

本标准所列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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。

## 3 技术要求

### 3.1 原辅料要求

3.1.1 花椒：应符合相应食品标准及有关规定。

3.1.2 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。

3.1.3 其他辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得添加非食品原料和辅料。

### 3.2 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 与 形 态	清 澈，呈绿黄色，无明显沉淀。	
滋 味 与 气 味	具 有 花 椒 油 特 有 的 滋 味 和 气 味、无 异 味。	
杂 质	无 肉 眼 可 见 的 外 来 杂 质。	取 样 品 适 量 置 于 洁 净 透 明 容 器 中，在 自 然 光 线 下 目 视、鼻 嗅、口 尝。

### 3.3 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	≤ 0.8	GB/T 5528
酸 价（以脂肪计）(KOH)，mg/g	≤ 3.0	
过 氧 化 值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB/T5009.37

企全企业  
16 年

### 3.4 污染物限量

应符合GB2762的规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项目	指 标	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

### 3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

### 3.6 农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。

### 3.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF1070规定的方法检验。

### 3.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

### 3.9 食品加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 4 检验规则

### 4.1 组批

以同一批原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批次。

### 4.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少下200袋(瓶)，抽样验量为12袋(瓶)，分为两份，一份检验，一份留样备查。

### 4.3 出厂检验

产品需经本公司检验部门检验并附合格证后方可出厂，出厂检验项目为感官要求、净含量、水分及挥发物、酸价、过氧化值。

### 4.4 型式检验

正常情况下，每半年至少进行一次，型式检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 产品停产半年以上，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型式检验要求时。

#### 4.5 检验规则

该产品检验项目中全部检验合格，判定该产品为合格产品；若检验结果中有任一项指标不合格时，允许用留样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

#### 4.6 标志、包装、运输及贮存标志

4.6.1 产品销售包装的标识及标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

4.6.2 产品外包装的标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 4.7 包装

包装材料及容器应符合相应食品包装材料安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

#### 4.8 运输

运输工具应清洁、干燥、卫生，有防雨、防潮、防晒设施。装运时应轻拿轻放，防止挤压，不得与有毒、有异味、有污染、有害的物品混装、混运。

#### 4.9 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防潮、防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的仓库内。不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。产品应该离地离墙堆放，堆码高度以提取方便为宜。

备案章

日

## 备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。

如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位于 2023 年 6 月 1 日至 2023 年 6 月 12 日在上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于 5 个工作日），广泛征求社会各方意见。



备案单位(盖章):

2023年6月18日

备案单位主要负责人(签字): 李晓东

2023年6月18日