

Q/ZHS

昭通市昭阳区鸿森种植专业合作社企业标准

Q/ZHS 0001S—2023

花椒油

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5306 0022 S-2023
备案日期: 2023年 8 月 31 日

云南省
备案号
备案日期

2023-08-31 发布

2023-09-07 实施

昭通市昭阳区鸿森种植专业合作社 发布

前言

本公司生产的花椒油产品主要是以新鲜花椒、食用植物油(大豆油、菜籽油、玉米油一种或几种)为主要原料,添加或不添加抗氧化剂(BHA、BHT),新鲜花椒经清理、以食用植物油加热浸泡提取、混匀、过滤、包装制成的食用调味油产品,根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》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。

本文件安全性指标按照GB 2760-2014 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2761-2017 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留量限量》和GB 2716-2018 《食品安全国家标准 植物油》的规定制定。其中铅指标限量严于食品安全国家标准,其他指标根据产品实际制定。

本标准由昭通市昭阳区鸿森种植专业合作社提出、起草并解释。

本标准主要起草人:杨正银

食品安
号: 530
期:

花椒油

1 范围

本标准规定了花椒油的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以新鲜花椒、食用植物油(大豆油、菜籽油、玉米油一种或几种)为主要原料,添加或不添加抗氧化剂(BHA、BHT),新鲜花椒经清理、以食用植物油加热浸泡提取、混匀、过滤、包装制成的食用调味油产品。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本标准。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 花椒原料:应符合 GB/T 30391 的要求。
- 3.1.2 食用植物油:应符合 GB 2716 的要求以及相应植物油的产品标准要求。
- 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

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	根据花椒原料和油料的不同,呈现浅绿色至绿色或浅黄色至棕黄色。	取适量试样于烧杯,在自然光下观察色泽。将烧杯置水浴加热至50℃,用玻璃棒迅速搅拌,嗅其气味,用温开水漱口后,品其滋味。
滋/气味	具有花椒、竹叶花椒或青椒特有的香味、麻味,无异嗅、无异味。	
状态	油状液体,无肉眼可见的外来杂质,允许有少量析出物。	

3.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

全企业
16
年

项 目	指 标	检 验 方 法
溶剂残留量/(mg/kg)	≤ 20	GB 5009.262
酸价(KOH)/(mg/g)	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227

3.4 污染物限量

铅指标限量严于食品安全国家标准，按下表中要求执行，其他污染物限量应符合 GB 2762 中油脂及其制品的规定。

表 3 铅指标

项 目	指 标	检 验 方 法
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.06	GB5009.12

3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合 GB 2761 中油脂及其制品的规定。

3.6 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 中对植物油的要求。

3.7 食品添加剂

食品添加剂使用应符合GB 2760中植物油脂的规定及国家相关规定和公告。

3.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按照 JJF 1070 规定的方法测定。

3.9 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 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

标准
S-
月

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少下200袋(瓶)，抽样量为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、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。

5 标签、包装、运输、贮存

5.1 标签

预包装产品标签应符合GB 7718及GB 28050规定。

5.2 包装

包装材料应无毒、无害，安全；并符合国家食品包装相关规定。

5.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味；运输时应防雨、防潮、防爆晒；严禁与有毒、有害、易污染的货物混装、混运。

5.4 贮存

应存放在清洁、干燥、阴凉、通风、无异嗅、味处。



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08月14日至2023年08月18日在企标标准信息公共服务平台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。

昭通市昭阳区鸿森种植专业合作社

备案单位(盖章)

2023年08月18日

杨正银

备案单位主要负责人(签字)

2023年08月18日