

Q/HNP

通海汇农调味品有限公司企业标准

Q/HNP 0001 S—2024

云南省
备案
备案日

花椒油

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53040053S-2024
备案日期: 2024年 12月 12日

2024-12-12 发布

2024-12-14 实施

通海汇农调味品有限公司 发布

前 言

我公司生产的花椒油是以花椒、植物油为主要原料，添加(或不添加)食品添加剂，经原料预处理、提取、调配、混匀、过滤、包装等工艺加工而成。根据相关法律法规制定本标准，作为本公司组织、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》、GB2716-2018《食品安全国家标准 植物油》的规定制定，其中铅指标的限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由通海汇农调味品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：钱正江。

备案章

日

花椒油

1 范围

本标准规定了花椒油的技术要求、检验规则、标识、包装、运输及贮运。

本标准适用于以花椒，植物油为原料，添加(或不添加)食品添加剂，经原料预处理、提取、调配、混匀、过滤、包装等工艺加工而成的花椒油。

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 植物油：应符合 GB 2716 的规定。

3.1.2 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。

3.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

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	具有该品种应有的正常色泽。	取适量试样置于 50mL 烧杯，在充足的自然光下观察色泽，将试样倒入 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
组织形态	具有该品种应有的形态。	
气味、滋味	具有该品种应有的气味和滋味，无异味。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	
透明度	澄清、透明、久置后允许微浊	

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 5009.236
不溶性杂质，g/100g	≤ 0.3	GB/T 15688

表 2 (续)

酸价(以 KOH), mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤	0.2	GB 5009.227
浸出油溶剂残留, mg/kg	≤	20	GB 5009.262
加热实验(280℃)		允许有微量析出物, 油色不得变黑	GB/T 5531

3.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定, 严于食品安全国家标准的指标应符合表3的要求。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检 验 方 法	
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.064	GB 5009.12

3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.6 农药残留限量

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。并按JJF 1070规定的方法测定。

3.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

3.8.1 生产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

同一批原料、同一批投料, 同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

采用随机抽样的方法, 抽样基数不得少于 12个最小包装分别用于检验与留样。抽取的样品应标明产品名称、批号及取样日期。

4.3 出厂检验

每批产品须经公司质检部门检验合格, 并附合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

4.4 型式检验

正常生产情况下，型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年后重新恢复生产时；
- c) 出厂检验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 判定规则

检验结果中，若有任一项指标不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 、GB 28050 的规定，并按相关规定和要求执行。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相关食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。搬运时应轻拿轻放。不得扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内，严禁日晒、雨淋、烟火。堆放时离地、离墙。严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易挥发、易污染的物品混贮混放。



备案单位承诺书

本食品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《中华人民共和国食品安全法》。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《中华人民共和国食品安全法》。

通海汇农调味品有限公司

备案单位（盖章）

2024年12月9日

钱正凡

备案单位主要负责人（签字）

2024年12月9日