

# Q/YTR

## 云南泰瑞农林发展有限公司企业标准

Q/YTR 0001 S—2021

### 花椒油

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 5329 0057 S- 2021  
备案日期: 2021年 12 月 16 日

云南省食品安  
备案号: 532  
备案日期:

2021 - 11 - 20 发布

2021 - 12 - 16 实施

云南泰瑞农林发展有限公司

发布

## 前 言

我公司生产的花椒油是以鲜青花椒为原料，经过原料清理、油温65℃-75℃的植物油油淋后冷却、过滤、包装等工艺加工而成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》、GB 2716《食品安全国家标准 植物油》制定，其中铅的指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南泰瑞农林发展有限公司提出、起草并解释。

本文件主要起草人：李洪泰、王庭霞。

# 花椒油

## 1 范围

本标准规定了花椒油的技术要求、检验规则及包装、标志、运输和贮存。

本标准适用于以鲜青花椒为原料，经过原料清理、油温65℃-75℃的植物油油淋后冷却、过滤、包装等工艺制成的花椒油。

## 2 规范性引用文件

下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 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1 九叶青花椒

由云南泰瑞农林发展有限公司培育、种植的青花椒。

### 3.2 花椒油

以云南泰瑞农林发展有限公司种植的九叶青花椒为原料，经清理、油温 65℃-75℃的植物油油淋、冷却、过滤、灌装而成的麻味调味油。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 花椒：采用无霉变、无污染、无异味、无变质的九叶青花椒的鲜花椒。

4.1.2 植物油：应符合 GB 2716 的规定。

4.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4 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。

### 4.2 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    | 清澈、呈翠绿色或黄绿色，具有花椒油固有的色泽  | 将适量样品置于洁净的烧杯中，在自然光线下，观察其色泽、组织状态、杂质，嗅其气味，温开水漱口后品其滋味 |
| 气味、滋味 | 具有花椒油固有的麻味。无焦臭，酸败及无其他异味 |                                                    |
| 杂质    | 无肉眼可见的外来杂质              |                                                    |

4.3 理化指标

表2 理化指标

| 项目                            | 指标           | 检验方法        |
|-------------------------------|--------------|-------------|
| 水分及挥发物 / ( % )                | ≤4.0         | GB 5009.236 |
| 溶剂残留 / (mg/kg)                | 不得检出 ( <10 ) | GB 5009.262 |
| 酸价 (KOH)/(mg/g)               | ≤4.0         | GB 5009.229 |
| 过氧化值 / (g/100g)               | ≤0.25        | GB 5009.227 |
| 铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)          | ≤0.8         | GB 5009.12  |
| 总砷 (以 As 计) / (mg/kg)         | ≤0.1         | GB 5009.11  |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> /(μg/kg) | ≤5           | GB 5009.22  |
| 苯并 (a) 芘 / (ug/kg)            | ≤10          | GB 5009.27  |

4.4 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》，并按 JJF1070 规定的方法测定。

4.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

所抽样品须为同一批次随机抽取的产品，抽样基数不少于 100 瓶，随机抽样 12 瓶。分为两份，一份检验，一份留样备查。

### 5.3 出厂检验

每批产品出厂前应进行出厂检验，出厂检验内容包括规格、净含量、感官指标、水分、酸价、过氧化值，检验合格并附合格证方可出厂。

### 5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，其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，应进行型式检验。

- a) 新产品的试制鉴定时；
- b) 停产6个月以上恢复生产时；
- c) 正式生产后，如原料、设备、工艺有较大变化；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家质量技术监督机构提出型式检验的要求时；

### 5.5 判定规则

产品经检验，检验结果符合本标准的，则判定为该批产品合格，如有一项指标不符合本标准的，用留样对不合格项目进行检验，以复检结果为准。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

包装标签、标识应符合 GB 7718 的规定。

### 6.2 包装

产品内包装为玻璃瓶装和塑料包装，产品包装材料应清洁、严密、无破损、无外漏油渍。包装材料必须符合国家相关标准和食品卫生要求。

### 6.3 运输

运输工具应清洁干燥，无异味、无污染，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性物品混装混运。运输产品时不得日晒、雨淋。搬运中必须轻拿轻放，防止挤压。

### 6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，仓库应保持干燥、清洁、阴凉、无异味，保持通风良好，远离火源。成品离地离墙存放，不得与潮湿、有腐蚀性、有毒的化学药品和有害物质混贮、混放。