

Q/QZX

曲靖市正兴商贸有限公司企业标准

Q/QZX 0001 S—2020

花椒油

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030049S-2020
备案日期: 2020年05月29日

2020 - 05 - 28 发布

2020 - 05 - 29 实施

曲靖市正兴商贸有限公司 发布

前 言

我公司生产的花椒油是以花椒、食用植物油为原料，经加热、保温、过滤、冷却、沉淀、灌装等工艺制成。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，作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762-2017《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》制定，其中总砷指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由曲靖市正兴商贸有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：赵 山。

食品
号:5
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、包装、标志、运输及贮存要求。

本标准适用于以花椒、食用植物油为原料，经加热、保温、过滤、冷却、沉淀、灌装等工艺制成的花椒油。

2 规范性引用文件

本标准中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 原料要求

3.1.1 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.2 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定

3.1.3 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。

3.1.4 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，具有花椒油应有的色泽、无明显沉淀	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。
气味和滋味	具有花椒特有的滋味和气味、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 4.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
苯并 (a) 芘, μg/kg	≤ 10	GB 5009.27

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要求。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检 验 方 法
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.08	GB 5009.11

3.5 农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.7 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按JJF 1070中规定的方法检验。

3.8 食品添加剂

3.8.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.9 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

同一批投料、同一工艺、同一生产线、同一班次所生产的同一规格产品为一批。

4.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取, 抽样基数不少于 200 瓶, 抽样数量不少于 12 瓶, 样品分为两份, 一份作为检验样品, 一份作为备样样品。

4.3 出厂检验

4.3.1 产品出厂前，须经本公司质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格后出具检验合格证，方可出厂。

4.3.2 出厂检验项目为：感官要求、水分及挥发物、净含量、酸价、过氧化值。

4.4 型式检验

型式检验为每半年进行一次，型式检验的项目为本标准要求的所有项目，有下列情况之一时，亦应进行检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 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) 国家食品安全监督部门提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中，若有任何一项不符合本标准要求，允许留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和原国家质检总局第 123 号令《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。营养标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定。封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应保持清洁、干燥。运输过程中应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放，不得重压和挤压。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、产品应分开放置，产品应贮存在清洁卫生、阴凉、通风干燥、有防尘、防蝇、防鼠设施的库房内。产品堆放时应离地、离墙；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放；堆码高度以提取方便为宜。

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》。

备案单位（盖章）

年 月 日

曲靖市正兴商贸有限公司

备案单位主要负责人（签字）

赵山

2020年4月15日