

Q/WSSN

文山市上树牛商贸有限公司企业标

Q/WSSN 0002S—2021

花椒油

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53260039S-2021
备案日期: 2021年8月6日

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53260039S-2021
备案日期: 2021年8月6日

2021-08-08 发布

2021-08-25 实施

文山市上树牛商贸有限公司

发布

前　　言

本公司生产的花椒油以新鲜花椒为主要原料，经挑选、清洗、熬油、浸泡、冷却、灌装等工艺加工制作。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。

本标准的安全性指标按照GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物的限量》、GB15691-1995《香辛料通用技术条件》，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。

本标准由文山市上树牛商贸有限公司提出起草并解释。

本标准主要起草人：张桓嘉

花椒油

1 范围

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、贮存。

本标准适用于以新鲜花椒为主要原料，经挑选、清洗、熬油、浸泡、冷却、灌装等工艺加工制做而成。

2 规范性引用文件

本标准中所列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 GB30391 的规定

3.1.2 食用植物油：应符合 GB2716 的规定。

3.1.3 生产用水：应符合 GB5749 的规定

3.1.4 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原辅料。

3.2 感官要求

应符合表2的规定。

| 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。将烧杯置水中加热至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 | 具有花椒特有的香味、麻味，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

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 % | ≤ 0.8 | GB5009.236 |
| 酸价 (KOH) / (mg/g) | ≤ 4.0 | GB 5009.229 |
| 过氧化值/ (g/100g) | ≤ 0.3 | GB 5009.227 |
| 铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) | ≤ 0.1 | GB5009.12 |
| 总砷 (以 As 计) / (mg/kg) | ≤ 0.08 | GB 5009.11 |

3.4 其他真菌毒素限量

应符合 GB 2761 规定。

3.5 其他污染物限量

应符合GB 2762规定。

3.6 农药残留限量

应符合GB 2763规定。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂应符合相应的安全标准和有关规定。

3.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定。

3.8 净含量

按国家质量监督检验检疫总局第75号令(2005)《定量包装商品计量监督管理办法》规定,按JJF1070 的规定检验。

3.9 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一次投料、同一工艺、同一班次所生产的一品种、同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

在同一批保质期内的产品中随机抽样，随机抽取12瓶，样品分成两份，一份为检验样品，一份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前，应进行检验，检验合格后方可出厂。出厂检验项目为：感官、净含量、水分及挥发物、酸价、过氧化值。

4.4 型式检验

型式实验每半年应进行一次，型式检验的项目为标准规定的全部项目。当有下列情况之一者，必须进行一次型式实验。

- 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) 原材料及生产工艺发生较大改变时；
- d) 出厂检验结果与上一次型式检验的结果有较大差异时。

4.5 判定规则

检验结果中若微生物指标有一项不合格，则判定产品不合格，其余指标不合格，可以用留样复查，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

备案章

5.1 标志

5.1.1 产品包装标签、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

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。产品运输应避免日晒雨淋，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、容易污染或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬轻放。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。