

备案号：34202300971S

安徽省食品安全企业标准备案服务平台

备案生效日期：2023年03月10日

# Q/HFY

## 和县非衣调味品厂食品安全企业标准

Q/HFY 0005S-2023

代替 Q/HFY 0005S-2020

### 花椒油（麻椒油）

安徽省卫生健康委员会



2023-03-01 发布

2023-03-11 实施

和县非衣调味品厂 发布

## 前 言

本文件所有内容应符合国家强制性标准、行业标准及地方标准，若与其相抵触时，以国家标准、行业标准、地方标准为准。

本企业对本文件的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施后果负责。

本文件按照 GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件参照 GB 2760 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2761 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》和 GB 2716 《食品安全国家标准 植物油》的相关要求，并结合本厂产品特性进行编写。

本文件代替 Q/HFY 0005S-2020 《花椒油（麻椒油）》[备案号：3420200868S，备案日期：2020-04-02（有效期3年）]。

本文件与 Q/HFY 0005S-2020 《花椒油（麻椒油）》[备案号：3420200868S，备案日期：2020-04-02（有效期3年）]相比，除文本格式改动外，主要变化如下：

- 更改了要素“规范性引用文件”的引导语。
- 更改了前言、范围、术语和定义、技术要求。
- 更新了规范性引用文件。

本文件由和县非衣调味品厂提出并负责解释。

本文件起草单位：和县非衣调味品厂。

本文件主要起草人：裴典雨。

本文件 2015 年 03 月 16 日首次发布，2017 年 07 月 03 日第一次修订，2020 年 03 月 25 日第二次修订，2023 年 03 月 01 日第三次修订。

本文件有效期 3 年。



# 花椒油（麻椒油）

## 1 范围

本文件规定了花椒油（麻椒油）的术语和定义、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验规则、标签标志、包装、运输、贮存、产品召回管理、保质期。

本文件适用于第3章定义产品的生产、销售、检验。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并(a)芘的测定
- GB 5009.148 食品安全国家标准 植物性食品中游离棉酚的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB 5009.236 食品安全国家标准 动植物油脂水分及挥发物的测定
- GB 5009.262 食品安全国家标准 食品中溶剂残留量的测定
- GB/T 5524 动植物油脂 扦样
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB/T 7652 八角
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件



GB/T 21725 天然香辛料 分类  
 GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品  
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
 GB/T 30381 桂皮  
 GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）  
 GB/T 30383 生姜  
 GB/T 30391 花椒  
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件

#### 3.1 花椒油（麻椒油）

以食用植物油中的一种或多种为原料，配以辅料花椒（含藤椒），使用或不使用味精、食用盐、辣椒（整的或粉状）、八角、桂皮、生姜、其他香辛料等辅料，添加或不添加食品添加剂（食品添加剂使用的品种、范围、使用量应符合 GB 2760 的规定及国家有关公告规定）中的一种或多种，经处理、高温浸泡提取、冷却、过滤、灌装、包装等工艺制成的花椒油（麻椒油）。

### 4 技术要求

#### 4.1 基本要求

生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和准则应符合《食品安全法》第四章以及 GB 14881 的规定，不得添加非食品物质，不得掺有非食用油脂、废弃食用油脂；使用的食品添加剂品种、范围、使用量应符合 GB 2760 的规定；使用的食品原料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

#### 4.2 原辅材料要求

- 4.2.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定；
- 4.2.2 食用植物油应符合 GB 2716 的规定；
- 4.2.3 味精应符合 GB 2720 的规定；
- 4.2.4 食用盐应符合 GB 2721 的规定；
- 4.2.5 八角应符合 GB/T 7652 的规定；
- 4.2.6 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定；
- 4.2.7 辣椒（整的或粉状）应符合 GB/T 30382 的规定；
- 4.2.8 生姜应符合 GB/T 30383 的规定；
- 4.2.9 花椒应符合 GB/T 30391 的规定；
- 4.2.10 藤椒、其他香辛料应符合 GB/T 12729.1、GB/T 21725 及国家有关规定，质量应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.2.11 其它原辅料应符合相应食品安全标准和/或有关规定；
- 4.2.12 食品添加剂应符合相应的食品添加剂产品标准以及相应的安全标准和/或有关规定。



## 4.3 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	具有产品应有的色泽	取适量试样置于 50 ml 烧杯中，在自然光下观察色泽和状态。将试样倒入 150 ml 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。
气味和滋味	具有产品应有的气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味	
状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见的外来异物	

## 4.4 理化指标

质量指标应符合表 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/100 g)	≤ 1.0	GB 5009.236
酸价(KOH)/(mg/g)	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值/(g/100 g)	≤ 0.25	GB 5009.227
溶剂残留量/(mg/kg)	≤ 20	GB 5009.262
*游离棉酚/(mg/kg)	≤ 200	GB 5009.148
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.11
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.07	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> /(μg/kg)	≤ 10	GB 5009.22
苯并(a)芘/(μg/kg)	≤ 10	GB 5009.27
注：其它真菌毒素限量、污染物限量、农药最大残留限量应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 及国家有关规定和公告		
*只限于含棉籽油成分产品		

## 4.5 净含量

应符合国家市场监督管理总局（原国家质量监督检验检疫总局）[2005] 第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验按照 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》规定执行。

## 5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定及国家有关公告规定。

## 6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 7 检验规则

### 7.1 批次的确定和抽样

#### 7.1.1 批次的确定

同一班次、同一品种、同一规格的产品为一个批次。

#### 7.1.2 抽样

同一批次中随机抽样，抽样基数不得少于 200 袋（瓶），抽样数量为 12 袋（瓶）。样品分成 2 份，1 份用于检验，1 份备查。或按照 GB/T 5524 标准执行。

### 7.2 检验分类

#### 7.2.1 出厂检验

每批产品出厂前，都要进行出厂检验。出厂检验项目：感官要求、净含量、水分及挥发物、酸价、过氧化值等（国家法律、法规、规章、食品生产许可证审查细则、安徽省食品安全条例等有关规定的，从其规定）。检验合格产品方可出厂。

#### 7.2.2 型式检验

型式检验项目为本文件要求的全部项目。有以下情况时，应进行型式检验：

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 原料产地环境发生重大变化时；
- c) 停产半年以上重新恢复生产时；
- d) 质量监督等有关行政主管部门提出型式检验要求时；
- e) 型式检验每年最少应进行一次。

### 7.3 判定规则

检验结果全部符合本文件规定要求的，判该批产品合格。感官、理化指标有一项不合格的，应在原批产品中加倍抽取样本或对备查样复检不合格项，复检仍不合格的则判定该批产品为不合格。

## 8 标签标识、包装、运输、贮存、产品召回管理、保质期

### 8.1 标签、标识

内销产品标签上应按 GB 7718、GB 28050 和国家市场监督管理总局（原国家质量监督检验检疫总局）（2009）第 123 号令《食品标识管理规定》的规定标注。出口产品可按外贸合同或出口经营单位的具体要求标注。

### 8.2 包装



产品包装应符合 GB 23350、GB/T 6543 和有关安全标准或有关规定；储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 8.3 运输、贮存和产品召回管理

按 GB 14881、《食品召回管理办法》等有关的规定执行。

### 8.4 保质期

在符合本文件运输、贮存条件且包装完好的情况下，自生产日期起，保质期 18 个月。



安徽省卫生健康委员会