

Q/LTS

内江市童升食品有限公司企业标准

Q/LTS0001S-2019



麻辣红油

企业标准修改意见接收邮箱: 3349331818@qq.com

企业联系人及电话: 李洪英 13882267535

2019-03-16 发布

2019-04-30 实施

内江市童升食品有限公司 发布

目次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 技术要求	2
4 检验规则	3
5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期.....	3

前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》及《国家卫生计生委办公厅关于进一步加强食品安全标准管理工作的通知》要求，本公司参照GB 2716《食品安全国家标准 食用植物油》标准，并结合产品特性，按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》要求，起草了《麻辣红油》标准。

本标准代替于2016年6月16日发布的Q/LTS0001S-2016《麻辣红油》

本标准与Q/JDQ0001S-2016相比，主要变化如下：

- 根据新的食品企业标准制定要求，对指标进行修订。
- 铅（以Pb计）由0.1/(mg/kg)更改为0.09/(mg/kg)。
- 修订水分及挥发物、酸价、过氧化值、浸出油溶剂残留的测定方法。

本标准由内江市童升食品有限公司提出。

本标准起草单位：内江市童升食品有限公司。

本标准主要起草人：童永超。

麻辣红油



1 范围

本标准规定了麻辣红油的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以菜籽油、大豆油、玉米油、芝麻油中的一种或多种为原料，经加热后，辅以辣椒、花椒、葱、洋葱、大蒜、姜、砂仁、丁香、小茴香、肉豆蔻、草果、八角、山奈、桂皮中的一种或多种，添加或不添加牛油味香精、鸡油味香精、香菇味香精，经加热、熬制、调配、静置、过滤、灌装、包装而成的麻辣红油。

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，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本(包括所有的修改单)适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 1535 大豆油

GB/T 1536 菜籽油

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/T 5009.27 食品中苯并(a)芘的测定

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/T 5525 植物油脂 透明度、气味、滋味鉴定法

GB 5749 生活饮用水卫生标准

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 8233 芝麻油

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 19111 玉米油

GB/T 22300 丁香

GB/T 22305.1 小豆蔻 第1部分：整果荚

GB/T 22460 动植物油脂 罗维朋色泽的测定

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
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
SB/T 10348 大蒜
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
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》
国家质量监督检验检疫总局令【2009】第123号《食品标识管理规定》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 菜籽油应符合 GB/T 1536 的规定。
- 3.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 的规定。
- 3.1.3 玉米油应符合 GB/T 19111 的规定。
- 3.1.4 芝麻油应符合 GB/T 8233 的规定。
- 3.1.5 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.6 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 3.1.7 肉豆蔻应符合 GB/T 22305.1 的规定。
- 3.1.8 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 3.1.9 砂仁、草果、山奈、小茴香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.10 葱、洋葱应新鲜无腐烂，无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.11 大蒜应符合 SB/T 10348 的规定。
- 3.1.12 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 3.1.13 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 3.1.14 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 3.1.15 牛油味香精、鸡油味香精、香菇味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.16 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

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	具有本产品固有的色泽	GB/T 5525
组织形态/性状	澄清、透明液体，气温在零摄氏度以下允许微浊	
滋、气味	具有该产品固有的滋气味，无异味，无哈喇味	
杂质	无正常可见外来杂质	取适量样品置于透明烧杯中，在充足的自然光线下目测

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) ≤	1.0	GB 5009.236
不溶性杂质/(g/100g) ≤	0.2	GB/T 15688
酸价/(以KOH计)/(mg/g) ≤	3.0	GB 5009.229

表 2 (续)

项 目	指 标	检验方法
过氧化值/(g/100g) ≤	0.25	GB 5009.227
浸出油溶剂残留/(mg/kg) ≤	10	GB 5009.262
总砷(以As计)/(mg/kg) ≤	0.1	GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.09	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg) ≤	10	GB 5009.22
苯并(a)芘/(μg/kg) ≤	10	GB/T 5009.27

3.4 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.5 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 农药残留限量

应符合 GB 2763 等国家标准和国家有关规定。

3.8 净含量及允许短缺量

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，依照 JJF 1070 中规定的方法检验。

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 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

4.2 出厂检验

4.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

4.2.2 出厂检验项目包括感官要求、水分及挥发物、不溶性杂质、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量。

4.3 型式检验

4.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- 产品定型时；
- 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- 停产 3 个月以上恢复生产时；
- 国家食品安全监督机构提出要求时。

4.3.2 型式检验项为标准 3.2（感官要求）、3.3（理化指标）规定的全部项目。

4.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

4.5 抽样方法和抽样数量

4.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 1kg（不低于 2 个最小销售包装）的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于 2kg(不低于 4 个最小销售包装)的产品作为检测样品,样品分为两份,一份作为检验样品,一份作为备样样品。

4.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时,可加倍抽样复验,复验合格则判为该批产品合格;如仍有不合格项目,则判定该批产品为不合格。

5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

5.1 标志、标签

产品标志、标签应符合GB 7718、GB 28050和国家质量监督检验检疫总局令【2009】第123号《食品标识管理规定》的规定,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国家标准及有关规定,封口严密,包装牢固。

5.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染;运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中,食品贮存时应留有一定间隙,隔墙离地,严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

5.5 保质期

在符合本标准规定条件下,自生产之日起,保质期为 18 个月。

严于食品安全国家标准或地方标准的说明

标准名称:	麻辣红油
标准编号:	Q/LTS0001S-2019
食品分类	02.05 其他油脂或油脂制品

严于食品安全国家标准或地方标准的项目及指标

项 目	Q/LTS0001S-2019《麻辣红油》	GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(油脂及其制品)	对比结果
铅(以 Pb 计)/(mg/L) ≤	0.09	0.10	严于

单位: (盖章)

法人(主要负责人)签字:



2019年3月10日

四川省食品安全企业标准备案前公示申请书

食品安全企业标准备案受理机构:

根据《食品安全法》及《国家卫生计生委办公厅关于进一步加强食品安全标准管理工作的通知》的要求,我公司制定了《麻辣红油》企业标准,请将标准文本进行公示,我公司负责收集反馈意见,修改完善标准文本。

备案单位(单位公章):

法人代表(主要负责人)签字:



2019年3月10日

内江市食品安全企业标准变更登记表

标准名称	麻辣红油		
标准编号	Q/LTS0001S-2016	备案日期	2016 年 6 月 20 日
标准备案号	5110023S	修改日期	2019 年 3 月 16 日
企业名称	内江市童升食品有限公司		
联系人及电话	李洪英 13882267535		
变更原因及依据: 根据新的食品企业标准备案要求, 对产品指标进行修订并延续。			
变更内容: 根据新的食品企业标准制定要求, 对指标进行修订。 铅 (以 Pb 计) 由 0.1/(mg/kg) 更改为 0.09/(mg/kg)。 修订水分及挥发物、酸价、过氧化值、浸出油溶剂残留的测定方法。 。 法定代表人/主要负责人 (签字):  企业名称 (盖章):  2019 年 3 月 16 日			

四川省食品安全企业标准备案登记表

企业名称	内江市童升食品有限公司		
标准名称	麻辣红油		
标准类型	制定 () 变更 (☒)		
企业地址	内江市东兴区新江街道红光路 137 号		
法定代表人 (主要负责人)	童永超	电 话 (座机、移动)	18950026426
联系人	李洪英	电话 (手机)	13882267535
邮箱: 3349331818@qq.com			

Q/LTS

内江市童升食品有限公司企业标准

Q/LTS0001S-2016

麻辣红油

四川省卫生和计划生育委员会
食品安全企业标准备案专用章

备案号: 5110023 S- 2016

有效期至: 2019 年 6 月 20 日

四川
备

2016-06-16 发布

2016-06-21 实施

内江市童升食品有限公司 发布



前言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 技术要求.....	2
4 检验规则.....	3
5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期.....	3

食品
案

前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》及《中华人民共和国标准化法》规定，按照卫生部《食品安全企业标准备案办法》及《四川省食品安全企业标准备案办法》要求，本公司参照GB 2716《食用植物油卫生标准》标准，并结合产品特性，按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》要求，起草了《麻辣红油》标准，作为组织生产依据。

本标准由内江市童升食品有限公司提出。

本标准起草单位：内江市童升食品有限公司。

本标准主要起草人：童永超。

麻辣红油

1 范围

本标准规定了麻辣红油的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以菜籽油、大豆油、玉米油、芝麻油中的一种或多种为原料，经加热后，辅以辣椒、花椒、葱、洋葱、大蒜、姜、砂仁、丁香、小茴香、肉豆蔻、草果、八角、山奈、桂皮中的一种或多种，添加或不添加牛油味香精、鸡油味香精、香菇味香精，经加热、熬制、调配、静置、过滤、灌装、包装而成的麻辣红油。

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，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本(包括所有的修改单)适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 1535 大豆油
- GB 1536 菜籽油
- 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/T 5009.27 食品中苯并(a)芘的测定
- GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
- GB/T 5525 植物油脂 透明度、气味、滋味鉴定法
- GB/T 5528 动植物油脂 水分及挥发物含量测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- 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 8233 芝麻油
- 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 18979 食品中黄曲霉毒素的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法
- GB 19111 玉米油
- GB/T 22300 丁香
- GB/T 22305.1 小豆蔻 第1部分：整果荚
- 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
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
SB/T 10348 大蒜
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
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》
国家质量监督检验检疫总局令【2009】第123号《食品标识管理规定》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 菜籽油应符合 GB 1536 的规定。
- 3.1.2 大豆油应符合 GB 1535 的规定。
- 3.1.3 玉米油应符合 GB 19111 的规定。
- 3.1.4 芝麻油应符合 GB 8233 的规定。
- 3.1.5 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.6 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 3.1.7 肉豆蔻应符合 GB/T 22305.1 的规定。
- 3.1.8 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 3.1.9 砂仁、草果、山奈、小茴香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.10 葱、洋葱应新鲜无腐烂，无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.11 大蒜应符合 SB/T 10348 的规定。
- 3.1.12 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 3.1.13 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 3.1.14 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 3.1.15 牛油味香精、鸡油味香精、香菇味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.16 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

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	具有本产品固有的色泽	GB/T 5525
组织形态/性状	澄清、透明液体，气温在零摄氏度以下允许微浊	
滋、气味	具有该产品固有的滋气味，无异味，无哈喇味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	取适量样品置于透明烧杯中，在充足的自然光线下目测

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)	≤ 1.0	GB/T 5528
不溶性杂质/(g/100g)	≤ 0.2	GB/T 15688
酸价/(以KOH计)/(mg/g)	≤ 3.0	GB/T 5009.37
过氧化值/(g/100g)	≤ 0.25	
浸出油溶剂残留/(mg/kg)	≤ 10	

表 2 (续)

项 目	指 标	检验方法
总砷(以As计)/(mg/kg) $\leq$	0.1	GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg) $\leq$	0.1	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ /(μ g/kg) $\leq$	10	GB/T 18979
苯并(a)芘/(μ g/kg) $\leq$	10	GB/T 5009.27

3.4 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.5 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 农药残留限量

应符合 GB 2763 等国家标准和国家有关规定。

3.8 净含量及允许短缺量

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, 依照 JJF 1070 中规定的方法检验。

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 原辅料检验**

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

4.2 出厂检验

4.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格, 附产品合格证方能出厂。

4.2.2 出厂检验项目包括感官要求、水分及挥发物、不溶性杂质、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量。

4.3 型式检验

4.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验; 有下列情况时也应进行型式检验。

- 产品定型时;
- 当原料来源发生变化或主要设备更换, 可能影响产品质量时;
- 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时;
- 停产 3 个月以上恢复生产时;
- 国家食品安全监督机构提出要求时。

4.3.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

4.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

4.5 抽样方法和抽样数量

4.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 1kg (不低于 2 个最小销售包装) 的成品进行检测, 样品分为两份, 一份作为检验样品, 一份作为备样样品。

4.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于 2kg (不低于 4 个最小销售包装) 的产品作为检测样品, 样品分为两份, 一份作为检验样品, 一份作为备样样品。

4.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。

5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

5.1 标志、标签

产品标志、标签应符合GB 7718、GB 28050和国家质量监督检验检疫总局令【2009】第123号《食品标识管理规定》的规定，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国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

5.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为 18 个月。