

ICS 67. 220. 10
X 66
备案号：58136—2017



中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 11192—2017

辣椒油

Chili oil

2017-01-13 发布

2017-10-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准由中华人民共和国商务部提出。

本标准由全国调味品标准化技术委员会（SAC/TC 398）归口。

本标准起草单位：东莞市永益食品有限公司、浙江正味食品有限公司。

本标准主要起草人：简江峰、刘均、龚星慧、孙进。

辣椒油

1 范围

本标准规定了辣椒油产品的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则、包装、标签、运输、贮存。

本标准适用于3所定义的产品。

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。

GB 2716 食用植物油卫生标准

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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/T 5529 植物油脂检验杂质测定法

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 21266 辣椒及辣椒制品中辣椒素类物质测定及辣度表示方法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

辣椒油 chili oil

以辣椒、食用植物油为主要原料，经加工而成的调味品。

4 技术要求

4.1 主要原料和辅料

4.1.1 辣椒

无腐烂、无霉变、无虫蛀、无异味、无杂质。

4.1.2 食用植物油

应符合 GB 2716 的相关规定。

4.1.3 食品添加剂

品种和使用量应符合 GB 2760 规定的要求，其质量应符合相应的标准和有关规定。

4.1.4 其他辅料

应符合相应的标准和有关规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色泽	黄色到红色
香气	具有植物油原有的香气和辣油香，无不良气味
滋味	味辣，无异味
体态	油状，澄清，均匀一致

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
辣椒素类物质总量/（g/kg）	≥ 0.1
水分及挥发物/%	≤ 0.2
杂质/%	≤ 0.2

4.4 食品安全指标

应符合相应的食品安全国家标准。

5 试验方法

5.1 感官检测

5.1.1 色泽

将被测样品倒入洁净的白瓷盘中，在自然光下，用肉眼直接观察色泽。

5.1.2 香气、滋味、体态

按GB/T 5525执行

5.2 理化检验

5.2.1 辣椒素类物质总量

按GB/T 21266执行。

5.2.2 水分及挥发物

按GB/T 5528执行。

5.2.3 杂质

按GB/T 5529执行。

6 检验规则

6.1 产品由企业质检部门按本标准规定检验，合格产品方可出厂

6.2 检验分为出厂检验和型式检验

6.2.1 出厂检验

6.2.1.1 每批产品应进行出厂检验。

6.2.1.2 出厂检验项目:感官要求，理化指标中的水分及挥发物，食品安全指标的检验和留样。

6.2.2 型式检验

型式检验项目包括本标准中规定的全部项目。型式检验每年一次，有下列情况之一，亦应进行型式检验：

- a) 新产品投产前；
- b) 停产半年以上，恢复生产时；
- c) 更改主要原料，可能影响产品质量时；
- d) 更改关键工艺或设备，可能影响产品质量时；
- e) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- f) 食品安全监管部门提出进行型式检验要求时。

6.3 组批

同一天生产的同一品种的产品为一批。

6.4 抽样

从每批产品的不同部位随机抽取6瓶（袋），分别做感官特性、理化指标和食品安全指标的检验和留样。

6.5 判定规则

6.5.1 出厂检验项目或型式检验项目全部符合本标准规定时判为合格品。

6.5.2 出厂检验项目或型式检验项目如有一项不符合本标准，可以加倍抽样复检。复检后仍不符合本标准，判为不合格品。

7 标签

标签的标注内容应符合GB 7718的规定及国家有关的法律、法规的规定；产品名称应标为“辣椒油”。

8 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全国家标准和有关规定。

9 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，防止日晒、雨淋，运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、有污染的物品混运。

10 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的仓库中，不得与有毒、有害、有污染的物品混堆混放。
