

团 体 标 准

T/LZLSF 0025—2023

柳州螺蛳粉用辣椒油

Chili oil of Liuzhou luosifen

2023 - 12 - 06 发布

2023 - 12 - 31 实施

柳州市螺蛳粉协会 发布



## 前 言

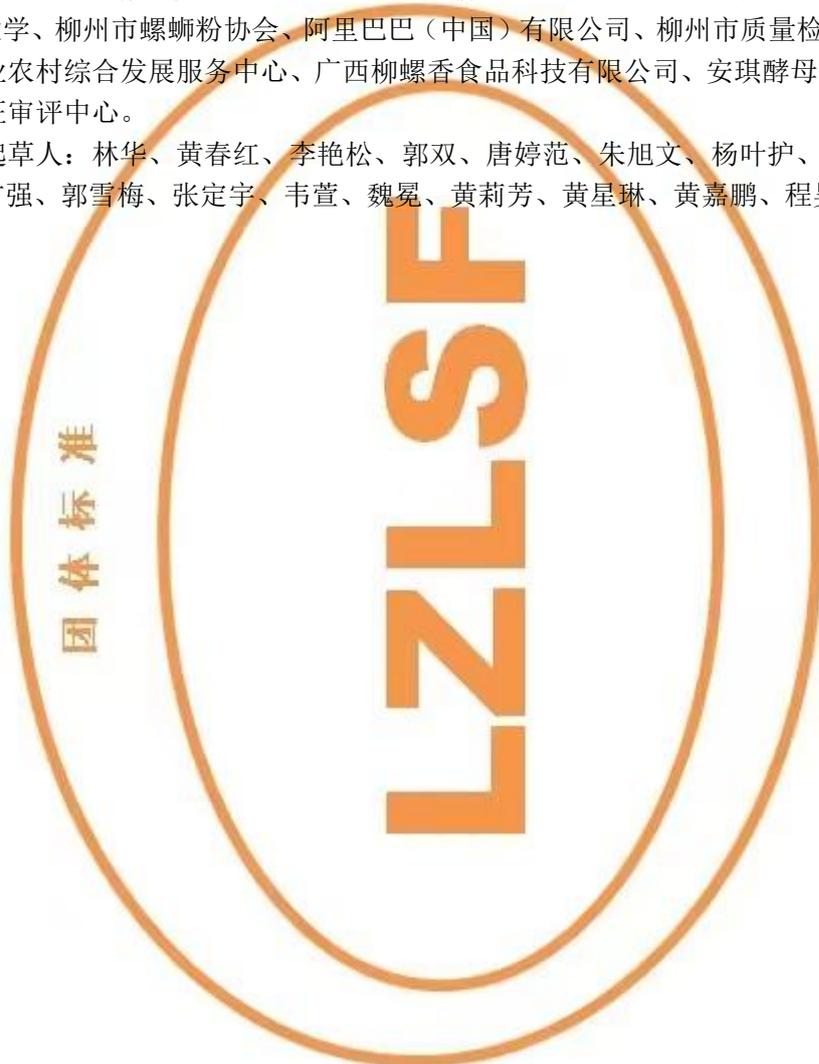
本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由柳州市螺蛳粉协会提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：广西微念实业有限公司、广西兴柳食品有限公司、拉扎斯网络科技（上海）有限公司、广西科技大学、柳州市螺蛳粉协会、阿里巴巴（中国）有限公司、柳州市质量检验检测研究中心、柳州市柳江区农业农村综合发展服务中心、广西柳螺香食品科技有限公司、安琪酵母（柳州）公司、河池市食品药品认证审评中心。

本文件主要起草人：林华、黄春红、李艳松、郭双、唐婷范、朱旭文、杨叶护、冯大波、朱永闯、魏帅、唐柏文、方强、郭雪梅、张定宇、韦萱、魏冕、黄莉芳、黄星琳、黄嘉鹏、程昊、王立春、贾银柱。





# 柳州螺蛳粉用辣椒油

## 1 范围

本文件界定了柳州螺蛳粉用辣椒油的术语与定义，规定了原辅料要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存及保质期。

本文件适用于柳州螺蛳粉的辣椒油调味品。

## 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/T 1534 花生油
- GB/T 1535 大豆油
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量
- 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 5009.227 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 7652 八角
- GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
- GB/T 11761 芝麻
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 19618 甘草
- GB/T 22300 丁香
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 30387 月桂叶
- GB/T 30381 桂皮
- GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
- GB/T 30391 花椒

GB/T 40851食用调和油

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

**柳州螺蛳粉用辣椒油 chili oil of Liuzhou Luosifen**

以食用油（大豆油、花生油、食用调和油等植物油或食用动物油脂）、辣椒为主要原料，辅以芝麻、沙姜（山奈）、八角、甘草、草果、小茴香、花椒、陈皮、桂皮、丁香、月桂叶（香叶）等中的一种或几种香辛料，经调配、热油浸提、过滤（或不过滤）、冷却、包装（或不包装）而成的用于具有独特辣香风味的柳州螺蛳粉的食用调味品。

### 4 原辅料要求

#### 4.1 大豆油

应符合GB/T 1535的规定。

#### 4.2 花生油

应付符合GB/T 1534的规定。

#### 4.3 食用调和油

应符合GB/T 40851的规定。

#### 4.4 食用动物油脂

应符合GB 10146的规定。

#### 4.5 辣椒

应符合GB/T 30382的规定。

#### 4.6 芝麻

应符合GB/T 11761的规定。

#### 4.7 沙姜（山奈）、草果、小茴香、陈皮

应清洁、无霉变、无异味、无变质、无虫蛀、无其他夹杂物，且应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 2763.1的有关规定。

#### 4.8 八角

应符合GB/T 7652的规定。

#### 4.9 甘草

应符合GB/T 19618的规定。

#### 4.10 花椒

应符合GB/T 30391的规定。

#### 4.11 桂皮

应符合GB/T 30381的规定。

#### 4.12 丁香

应符合GB/T 22300的规定。

#### 4.13 月桂叶（香叶）

应符合GB/T 30387的规定。

#### 4.14 生产加工用水

应符合GB 5749的规定。

## 5 感官要求。

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有产品固有的油润色泽，颜色均匀一致
透 明 度	透明或半透明
气 味、滋 味	具有产品固有的气味和滋味，无霉味及其它异味
杂 质	无肉眼可见外来杂质

## 6 理化要求

应符合表2的要求。

表2 理化要求

项 目	指 标
水分及挥发物, g/100g	≤ 1.5
酸价(KOH)(以脂肪计), mg/g	≤ 3.0
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25
溶剂残留量, mg/kg	≤ 20
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 1.5
农药最大残留限量	符合GB 2763、GB 2763.1的规定

## 7 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

## 8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 9 试验方法

### 9.1 感官要求

9.1.1 取部分试样，置于比色管中，于自然光下观测其色泽、透明度和杂质。

9.1.2 取适量试样，先闻其气味，然后用温开水漱口，再尝其滋味。

## 9.2 理化指标

### 9.2.1 水分及挥发物

按GB 5009.236规定的方法测定。

### 9.2.2 酸价

按GB 5009.229规定的方法测定。

### 9.2.3 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法测定。

### 9.2.4 溶剂残留量

按GB 5009.262规定的方法测定。

### 9.2.5 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

### 9.2.6 农药最大残留限量

按GB 2763规定的方法测定。

## 9.3 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法测定。

## 10 检验规则

### 10.1 组批

同一班次、同一批投料生产的同一品种的产品为一批。

### 10.2 检验方式

分为出厂检验和型式检验。

### 10.3 抽样方法和数量

从同批产品中随机抽取，抽样基数不得少于100个销售包装产品，随机抽取12个销售包装产品。其中8个用于检验，4个备查。

### 10.4 出厂检验

10.4.1 每批产品必须进行出厂检验，经检验合格后方可出厂。

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

### 10.5 型式检验

10.5.1 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时也应进行型式检验：

- 新产品投产时；
- 停产3个月以上再恢复生产时；
- 正式生产后，原、辅料来源发生变化时；
- 正式生产后，更换主要生产设各时；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 国家食品安全监管部门提出型式检验要求。

10.5.2 检验项目包括本文件中4、5、6规定的项目。

### 10.6 判定规则

10.6.1 检验项目全部符合本文件要求时，判定该批产品为合格。

10.6.2 除微生物项目外，其他检验项目有任一项不符合本文件要求时，可重新从该批产品中加倍抽样进行复检，以复检结果为准。如复检结果仍有不符合要求项，判定该批产品为不合格。微生物项目检验结果不符合本文件要求时，判定该批产品不合格，不得复检。

## 11 检验规则

### 11.1 标签、标志

11.1.1 产品销售包装标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

11.1.2 运输包装图形标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 11.2 包装

11.2.1 产品的包装容器与材料应符合相应的卫生标准和有关规定。

11.2.2 单件包装应完整，封口严密，无破损。外包装若用纸箱装，每箱总重量不得少于总净重。

11.2.3 净含量应符合国家相关规定。

### 11.3 运输

运输车辆应清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装运输。搬运中应轻拿轻放，严禁抛摔，避免受潮和日晒雨淋。

### 11.4 贮存

应贮存于通风、干燥、清洁、防潮、防虫、防鼠、防尘的仓库内，仓库环境保持清洁，不得与有毒、有害及有异味的物品混放，产品码放应离地面10 cm以上，离墙壁10 cm以上。产品应按生产日期分类存放，先进先出。

### 11.5 保质期

在符合上述包装、运输、贮存及包装完整、未经启封的条件下，企业可以根据自身产品质量状况及贮存条件确定保质期，具体以产品标签所示为准。