



中华人民共和国国家标准

GB/T 20293—2006

油 辣 椒

Fried pepper sauce

2006-07-11 发布

2006-12-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会

发布



061106000276

前 言

本标准由贵州省经济贸易委员会、贵州省质量技术监督局提出。

本标准由全国食品工业标准化技术委员会归口。

本标准由贵州省标准化协会食品专业委员会、贵州省食品工业协会辣椒专业委员会、贵州省产品质量检验检测院及贵阳市标准化协会负责起草，贵阳南明老干妈风味食品有限责任公司、贵州老干爹食品有限公司参加起草。

本标准主要起草人：杨世尧、寻思颖、杨黎、王遵、罗敏、陈寄桥、吴刚、张振俭、姜莉锡。

油 辣 椒

1 范围

本标准规定了油辣椒的技术要求、试验方法和标签要求。
本标准适用于油辣椒的生产、销售和监督检验。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

- GB 2716 食用植物油卫生标准
 GB 2721 食用盐卫生标准
 GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
 GB/T 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
 GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
 GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
 GB/T 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
 GB/T 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
 GB/T 5009.3—2003 食品中水分的测定
 GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
 GB/T 5009.12 食品中铅的测定
 GB/T 5009.22 食品中黄曲霉毒素 B₁ 的测定
 GB/T 5009.33 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
 GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
 GB 5461 食用盐
 GB 7718 预包装食品标签通则
 GB 10146 食用动物油脂卫生标准
 GB/T 12457 食品中氯化钠的测定方法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

油辣椒 fried pepper sauce

香辣浓郁，可供佐餐和调味的熟制食用油和辣椒的混合物。

注：产品中可添加或不添加辅料。

4 技术要求

4.1 主要原料和辅料要求

4.1.1 辣椒

无霉变、无虫害、无杂质。

4.1.2 食用油

应符合 GB 2716 和 GB 10146 的要求。

4.1.3 食用盐

应符合 GB 2721 和 GB 5461 的要求。

4.1.4 食品添加剂

食品添加剂应选用 GB 2760 规定的品种,并应符合相应标准的规定。

4.2 感官特性

应符合表 1 的规定。

表 1

项 目	要 求
外 观	产品油润光泽,无正常视力可见外来杂质,无霉变
气味、滋味	具有产品固有的气味和滋味,无异味

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2

项 目	要 求
干燥失重 / (%)	≤ 25.0
食用盐 (以 NaCl 计) / (%)	≤ 15.0
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 5.0
过氧化值 (以脂肪计)/(%)	≤ 0.25
总砷(As)/(mg/kg)	≤ 0.5
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 1.0
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤ 10.0
亚硝酸盐 ^a (以 NaNO ₂ 计) / (mg/kg)	≤ 10.0
^a 仅适用添加腌腊肉制品或酱腌菜的油辣椒。	

4.4 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3

项 目	指 标
菌落总数 ^a /(cfu/g)	≤ 5 000
大肠菌群/(MPN/100 g)	≤ 30
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出
^a 以发酵制品为原辅料的油辣椒除外。	

5 试验方法

5.1 感官特性

取样品一瓶(袋),将内容物置于清洁的白瓷盘中,用视觉法鉴别外观,用嗅觉法鉴别气味,用味觉法鉴别滋味。

5.2 干燥失重

按 GB/T 5009.3—2003 中直接干燥法的规定检验。

5.3 食用盐

按 GB/T 12457 的规定检验。

5.4 酸价

5.4.1 试样的处理:称取混合均匀的试样 50 g,置于 250 mL 具塞锥形瓶中,加 50 mL 石油醚(沸程:30℃~60℃),静置 12 h,用快速滤纸过滤后,得到油脂供测定用。

5.4.2 按 GB/T 5009.37 的规定检验。

5.5 过氧化值

5.5.1 试样的处理:同 5.4.1。

5.5.2 按 GB/T 5009.37 的规定检验。

5.6 总砷

按 GB/T 5009.11 的规定检验。

5.7 铅

按 GB/T 5009.12 的规定检验。

5.8 黄曲霉毒素 B₁

按 GB/T 5009.22 的规定检验。

5.9 亚硝酸盐

按 GB/T 5009.33 的规定检验。

5.10 菌落总数

按 GB/T 4789.2 的规定检验。

5.11 大肠菌群

按 GB/T 4789.3 的规定检验。

5.12 致病菌

沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌分别按 GB/T 4789.4、GB/T 4789.5、GB/T 4789.10 的规定检验。

6 标签要求

6.1 预包装油辣椒产品标签应符合 GB 7718 的规定。

6.2 预包装油辣椒产品标签上应标明所使用食用油的具体产品名称,如:“菜籽油”、“大豆油”、“食用猪油”等。

6.3 预包装油辣椒产品中使用转基因原料的,应在标签上标明。