

# 规 范 性 文 件

---

## 供深食品评价细则 辣椒油

Shenzhen quality food evaluation criteria—Chili oil

---

深圳市深圳标准促进会 发布

2020 年 11 月 30 日



目 录

1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 检测指标的分类原则.....	1
4 检测指标分类.....	1
4.1 一类指标.....	1
4.2 二类指标.....	2
4.3 三类指标.....	2
5 抽样检验方法.....	3
5.1 抽样方法.....	3
5.2 检验方法.....	3

## 前 言

本文件按照GB/T 1.1 《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。

本文件由深圳市深圳标准促进会提出并归口。

本文件起草单位：深圳市标准技术研究院、深圳海关食品检验检疫技术中心

本文件主要起草人：练思航、程曦、梁乔玲、朴美善、颜楚丽、金晓蕾、唐嘉咪、周小祺，王晓娅、何嘉燕、郭靖婷、苏燕君、吴雪莹、温利峰、肖锋、韩瑞阳、岳振峰、

本文件为首次制定。

# 供深食品评价细则 辣椒油

## 1 范围

本文件规定了供深食品 辣椒油评价的检验检测指标分类的原则及分类。  
本文件适用于辣椒油的评价。

## 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 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
- T/SZS 2668 供深食品 辣椒油
- 《食物内有害物质规例》（第132AF章）
- 食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单

## 3 检测指标的分类原则

根据风险评估中风险发生的可能性和风险发生后的影响程度确定产品的风险等级，结合食品和农产品生产实际操作惯例中使用的投入品及国家标准中的强制性指标,确定供深食品 辣椒油检测指标的分类。检测指标共分为三类，一类指标为高风险项，二类指标为中风险项，三类指标为低风险项。

## 4 检测指标分类

### 4.1 一类指标

一类指标为必检项，企业在申请供深食品评价时，应提供表 1-3 中所列指标的检测报告。

表 1 一类指标-理化要求

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

表 2 一类指标-安全要求

指标类别	物质名称	限量值	来源
污染物限量 mg/kg	食品安全国家标准要求		
	铅 (Lead)	3	GB 2762
	锡 <sub>a</sub> (Tin)	250	GB 2762
真菌毒素限量μg/kg	香港规例独有要求		
	黄曲霉毒素 (Aflatoxin)	15	香港规例第 132AF 章
注 1: a 仅限于采用镀锡薄板容器包装的食品。			
注 2: “香港规例第 132AF 章”指中国香港《食物内有害物质规例》(第 132 章, 附属法例 AF)。			

表 3 一类指标-其他要求

物质名称	限量值 g/kg	来源
苏丹红 (Sudan red)	禁止使用, 不得检出	食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单
罗丹明 (Rhodamine)	禁止使用, 不得检出	食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单

#### 4.2 二类指标

二类指标为观察项。企业在申请供深食品评价时, 如已有表4中所列指标的检测报告, 则与申请材料一并提交给促进会; 如没有, 则应在通过供深食品评价后的一年内提供。

表 4 二类指标-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 三类指标

三类指标为鼓励项。企业在申请供深食品评价时, 无须提供表5中所列物质的检测报告。但鼓励企业在其产品通过供深食品评价后对表5所列的物质进行检测, 并将结果提交促进会。

表 5 三类指标-安全要求

指标类别	物质名称	限量值	来源
食品添加剂 g/kg	食品安全国家标准要求		
	单, 双甘油脂肪酸酯(油酸、亚油酸、棕榈酸、山萆酸、	5.0	GB 2760

指标类别	物质名称	限量值	来源
	硬脂酸、月桂酸、亚麻酸) Mono-and diglycerides of fatty acids		
	二氧化硅 Silicon dioxide	20.0	GB 2760
	果胶 Pectins	按生产需要适量使用	GB 2760
	海藻酸钠(又名褐藻酸钠) Sodium alginate	按生产需要适量使用	GB 2760
	黄原胶(又名汉生胶) Xanthangum	按生产需要适量使用	GB 2760
	卡拉胶 Carrageenan	按生产需要适量使用	GB 2760
	乳糖醇(又名 4-β-D 吡喃半乳糖-D-山梨醇) Lactitol	按生产需要适量使用	GB 2760
	双乙酰酒石酸单双甘油酯 Diacetyl tartaric acid ester of mono (di) glycerides(DATEM)	按生产需要适量使用	GB 2760
	辣椒红 Paprika red	按生产需要适量使用	GB 2760
	辣椒油树脂 Paprika oleoresin	10.0	GB 2760

## 5 抽样检验方法

### 5.1 抽样方法

抽样方法按供深食品相关标准执行。

### 5.2 检验方法

检验方法按T/SZS 2668第5章规定执行。