

ICS号  
中国标准文献分类号

# 团 体 标 准

T/CCIAS X X X — X X X X

代替的团体标准号

## 花 椒 油

Zanthoxylum oil

××××—××—××发布

××××—××—××实施

中国调味品协会 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。

本文件由中国调味品协会提出并归口。

本文件起草单位：•••••

本文件主要起草人：•••••



# 花椒油

## 1 范围

本文件规定了花椒油的技术要求、检验规则、标签、标志、包装、贮存和运输。

本文件适用于以食用花椒(*Zanthoxylum bungeanum Maxim.*)、竹叶花椒(*Z. armatum DC.*)或青花椒(*Z. schinifolium Sieb. et Zucc.*)以及植物油为主要原料,经提取、调配、混匀、过滤、包装制成的花椒油。

## 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 2716 食品安全国家标准 植物油  
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 5009.3-2016 食品安全国家标准 食品中水分的测定  
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 5009.262 食品安全国家标准 食品中溶剂残留量的测定  
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
GB/T 15688 动植物油脂 不溶性杂质含量的测定  
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
GB/T 30391 花椒  
DBS51/008-2019 食品安全地方标准 花椒油

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**花椒油 zanthoxylum oil**

以花椒、竹叶花椒(藤椒)、青花椒中的一种或几种和食用植物油为原料,经提取、调配、混匀、过滤、包装等工艺制成的调味油。

### 3.2

**酰胺类物质 amides**

花椒呈麻味的主要成分,含有羟基- $\alpha$ -山椒素、羟基- $\beta$ -山椒素、羟基- $\gamma$ -山椒素和羟基- $\epsilon$ -山椒素等成分。

## 4 技术要求

#### 4.1 原料和辅料要求

4.1.1 食用植物油应符合 GB 2716 的要求以及相应植物油的产品标准要求。

4.1.2 花椒、竹叶花椒（藤椒）、青花椒原料应符合 GB/T 30391 的要求。

#### 4.2 感官要求

感官特性应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色泽	根据花椒原料和油料的不同，呈现浅绿色至绿色或浅黄色至棕黄色
香气	具有花椒、竹叶花椒或青花椒特有的香气，无异嗅、异味
滋味	具有花椒、竹叶花椒或青花椒特有的香味、麻味，无异味
体态	油状液体，无肉眼可见的外来杂质，允许有少量析出物

#### 4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标		
	特等	一等	二等
酸价 (KOH) / (mg/g) ≤	1.0	2.0	3.0
溶剂残留量/(mg/kg) ≤	不得检出		20
酰胺类物质(以羟基-β-山椒素计)/(mg/g) ≥	2.5		
水分/%, ≤	0.15		
不溶性杂质/%, ≤	0.05		
过氧化值/ (g/100g) ≤	0.15		

#### 4.4 食品安全指标

##### 4.4.1 真菌毒素

应符合 GB 2761 规定。

##### 4.4.2 污染物

苯并[a]芘应符合表 3 要求，其他污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	指 标
苯并[a]芘/ (μg/kg) ≤	8

##### 4.4.3 农药残留

应符合 GB 2763 中对植物油的要求及国家相关规定和公告。

##### 4.4.4 食品添加剂

应符合 GB 2760 规定。

#### 5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 6 试验方法

### 6.1 感官要求

取适量试样于烧杯，在自然光下观察色泽。将烧杯置水浴加热至 50℃，用玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，用温开水漱口后，品其滋味。

### 6.2 酸价

按 GB 5009.229 的规定执行。

### 6.3 溶剂残留量

按 GB 5009.262 的规定执行。

### 6.4 酰胺类物质

按 DBS51/008-2019 附录 A 的规定执行。

### 6.5 水分

按 GB 5009.3-2016 第四法的规定执行。

### 6.6 不溶性杂质

按 GB/T 15688 的规定执行。

### 6.7 过氧化值

按 GB 5009.227 的规定执行。

### 6.8 苯并[a]芘

按 GB 5009.27 的规定执行。

## 7 检验规则

### 7.1 出厂检验

7.1.1 产品出厂前，应由生产企业的质量检验部门按本标准逐批检验。检验合格并签发质量合格证明的产品，方可出厂。

7.1.2 出厂检验项目包括：感官、酸价、过氧化值、溶剂残留量。

### 7.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行：

- 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，可能影响产品质量实际时；
- 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) 食品安全监督部门提出进行型式检验要求时。

### 7.3 组批

以同一天生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

### 7.4 抽样

按照实际需要随机抽取样品，数量满足检验和留样的需要。

### 7.5 判定规则

7.5.1 检验结果全部符合本标准规定时，则判该批产品为合格品。

7.5.2 检验结果中有一项或一项以上不符合本文件时，可从原批次产品中加倍抽样复检。复检结果合格时，则判定该批产品为合格品；复检结果仍有一项或一项以上不合格，则判定该批产品为不合格品。

## 8 标签、包装、运输、贮存

### 8.1 标签

预包装产品标签应符合 GB 7718 及 GB 28050 规定。

### 8.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全国家标准。

### 8.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，避免暴晒、雨淋。运输工具应清洁卫生。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

### 8.4 贮存

产品应贮存于干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀性的物品同处贮存。

---