



417190S-2020



焦作市康乃馨食品有限公司企业标准

Q/JKNX 0002S-2020

辣椒酱

2020-12-25 发布

2020-12-25 实施

焦作市康乃馨食品有限公司 发布

前 言

本标准由焦作市康乃馨食品有限公司提出。

本标准由武陟县公共检验检测中心和焦作市康乃馨食品有限公司起草。

本标准主要起草人：王颐蓉、金春芳。

H N

Q B

辣椒酱

1 范围

本标准规定了辣椒酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以辣椒（红尖椒、青辣椒、红辣椒中的一种或几种）为原料，添加菜籽油、芝麻、味精、鸡油、鸭油、食用盐、蒜、姜、香辛料（辣椒、花椒、胡椒、八角、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山柰、月桂叶、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜茇、甜罗勒、葱粉、蒜粉、洋葱粉中的一种或几种）中的几种，添加或不添加双乙酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经混合、搅拌、炒制、灌装、高温杀菌等工序加工而成的含两种或两种以上调味料的即食辣椒酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 菜籽油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 辣椒（红尖椒、青辣椒、红辣椒）应清洁、卫生、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.6 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.7 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.8 鸡油、鸭油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.9 蒜应符合 NY/T 1791 的规定。

2.1.10 姜应符合 NY/T 1193 的规定。

2.1.11 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。

2.1.12 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.13 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

2.1.14 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项目	要 求	检验方法
性状	半固态	从样品中取出20克，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，
色泽	具有该产品应有的色泽	

滋味、气味	具有该产品应有滋味、气味，无异味	嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
杂质	无霉斑，无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 75	GB 5009.3
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤ 17	GB 5009.44
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
双乙酸钠 ^a , g/kg	≤ 10	GB 5009.277
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121

注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。

同一功能的食品添加剂 (防腐剂) 在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 中 MPN 计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以辣椒（红尖椒、青辣椒、红辣椒中的一种或几种）为原料，添加菜籽油、芝麻、味精、鸡油、鸭油、食用盐、蒜、姜、香辛料（辣椒、花椒、胡椒、八角、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山柰、月桂叶、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜茇、甜罗勒、葱粉、蒜粉、洋葱粉中的一种或几种）中的几种，添加或不添加双乙酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经混合、搅拌、炒制、灌装、高温杀菌等工序加工而成的含两种或两种以上调味料的即食辣椒酱。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

焦作市康乃馨食品有限公司

QB