



412738S-2021



河南省武陟即可达食品有限责任公司企业标准

Q/HWJS 0001S-2021

鹌鹑辣椒酱

2021-11-15 发布

2021-11-15 实施

河南省武陟即可达食品有限责任公司 发布

前 言

本标准由河南省武陟即可达食品有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：王长海。

H N

Q B

鹌鹑辣椒酱

1 范围

本标准规定了鹌鹑辣椒酱的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜辣椒或辣椒为主要原料，加入鲜冻鹌鹑肉，经预处理，添加生活饮用水、熟花生、豆豉、熟芝麻、酿造酱油、香辛料（白胡椒、胡椒、葱、蒜、姜、辣椒、孜然、花椒、洋葱、小茴香、八角、山奈、桂皮、草果、月桂叶、丁香、甘草、豆蔻、砂仁、多香果、麻椒中的一种或多种）中的几种，经卤制或大豆油油炸，打浆或不打浆、切丁或切丁，辅以食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、香辛料粉（胡椒、葱、蒜、姜、辣椒、孜然、花椒、洋葱、小茴香、八角、山奈、桂皮、草果、月桂叶、丁香、甘草、豆蔻、砂仁、多香果中的一种或多种）、肉味香精中的几种后混合、包装、杀菌而成的含两种或两种以上调味料的鹌鹑辣椒酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜辣椒应新鲜、无污染、无腐烂、无霉变, 并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.2 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.3 鲜冻鹌鹑肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.4 熟花生应符合 SB/T 10614 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.6 熟芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.8 香辛料（粉）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合 GB/ 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.13 肉味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.14 生产用水应符合 GB 5749 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	半固态状	从样品中取出 50g，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味，无异味	

杂 质	无肉眼可见外来杂质	后以温开水漱口，品其滋味
--------	-----------	--------------

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	≤ 80.0	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0 (仅限油炸产品)	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25 (仅限油炸产品)	GB 5009.227
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
*铅严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

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 中的 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	1	100	1000	GB 4789.10
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 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 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 和 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸价（仅限油炸产品）、过氧化值（仅限油炸产品）、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜辣椒或辣椒为主要原料，加入鲜冻鹌鹑肉，经预处理，添加生活饮用水、熟花生、豆豉、熟芝麻、酿造酱油、香辛料（白胡椒、胡椒、葱、蒜、姜、辣椒、孜然、花椒、洋葱、小茴香、八角、山奈、桂皮、草果、月桂叶、丁香、甘草、豆蔻、砂仁、多香果、麻椒中的一种或多种）中的几种，经卤制或大豆油油炸，打浆或不打浆、切丁或切丁，辅以食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、香辛料粉（胡椒、葱、蒜、姜、辣椒、孜然、花椒、洋葱、小茴香、八角、山奈、桂皮、草果、月桂叶、丁香、甘草、豆蔻、砂仁、多香果中的一种或多种）、肉味香精中的几种后混合、包装、杀菌而成的含两种或两种以上调味料的鹌鹑辣椒酱。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》的规定，参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省武陟即可达食品有限责任公司