



413298S-2021



民权县保富食品有限公司企业标准

Q/MBS 0001S-2021

# 辣椒酱

2021-12-27 发布

2021-12-27 实施

民权县保富食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由民权县保富食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：焦保富。

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。

本标准适用于以鲜辣椒或干辣椒（清洗、粉碎）中的一种为主要原料，加入菜籽油、姜、葱、香辛料【桂皮、八角（大茴香）、月桂叶（香叶）、花椒、山柰中的一种或几种】、花生（炒熟、粉碎）、熟芝麻、食用盐、鸡精调味料、味精、芝麻油（香油）、山梨酸钾、脱氢乙酸钠中的几种，经调配、炒制、灌装、杀菌或不杀菌、包装等工艺加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食类辣椒酱。

根据原料不同可分为以下类别：鲜辣椒酱、干辣椒酱

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 熟芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.3 花生应符合GB/T 1532和GB 19300的规定。
- 2.1.4 菜籽油应符合GB/T 1536和GB 2716的规定。
- 2.1.5 芝麻油（香油）应符合GB/T 8233和GB 2716的规定。
- 2.1.6 鲜辣椒、姜、葱、应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害， 并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.7 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.8 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.9 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.10 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.11 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.12 干辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.13 香辛料【桂皮、八角（大茴香）、月桂叶（香叶）、花椒、山柰】应符合GB/T 15691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, 允许固液分层	取适量样品置于洁净的白瓷盘中或白色滤纸上，自然光下，观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味	
杂 质	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
食用盐(以 NaCl 计), g/100g ≤	17	GB 5009.44
酸价(KOH)(以脂肪计), mg/g ≤	5	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g ≤	0.25	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
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg ≤	1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计), g/kg ≤	0.5	GB 5009.121

注 1: 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。

注 2: 本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

## 2.4 微生物限量

产品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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN计数法
霉菌, CFU/g	5	2	100	1000	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	100	1000	GB 4789.15
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

注: <sup>a</sup> 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 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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定,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、食用盐、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量、大肠菌群和菌落总数的检验。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N  
Q B

## 编制说明

辣椒酱是以鲜辣椒或干辣椒（清洗、粉碎）中的一种为主要原料，加入菜籽油、姜、葱、香辛料【桂皮、八角（大茴香）、月桂叶（香叶）、花椒、山柰中的一种或几种】、花生（炒熟、粉碎）、熟芝麻、食用盐、鸡精调味料、味精、芝麻油（香油）、山梨酸钾、脱氢乙酸钠中的几种，经调配、炒制、灌装、杀菌或不杀菌、包装等工艺加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食类辣椒酱。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。

民权县保富食品有限公司