



412969S-2021



开封初见你食品有限公司企业标准

Q/KCS 0001S-2021

辣椒酱

2021-12-05 发布

2021-12-05 实施

开封初见你食品有限公司 发布

前 言

本标准由开封初见你食品有限公司提出。

本标准由中国检验认证集团河南有限公司、开封市食品药品检验所和开封初见你食品有限公司共同起草。

本标准起草人：武延辉、刘珊珊、许妍妍、李赵平、王秀霞。

本标准自实施日起替代 Q/KCS 0001S-2020（备案号：415616S-2020，2020-07-16 发布及实施）。

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碎为主要原料，添加花生碎、黄豆（熟制）、大蒜（粉碎）、山药（熟制，粉碎）、牛肉（熟制，切丁）、鲜草菇（切碎）、鲜香菇（切碎）、芝麻、食用盐、白砂糖、味精、芝麻油、大豆油、白酒、花椒、八角、小茴香、桂皮、高良姜、丁香、焦亚硫酸钠、山梨酸钾、柠檬酸、苯甲酸钠中的几种，经原料预处理、配料、腌制、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的即食辣椒酱。

根据添加的原辅料不同分为：辣椒酱、辣椒花生酱。

2 原料

2.1 原料要求

2.1.1 鲜辣椒碎应新鲜、卫生、无腐烂变质、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 花生碎应符合 SB/T 10614 和 GB 19300 的规定。

2.1.3 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。

2.1.5 山药应符合 NY/T 1049 的规定。

2.1.6 牛肉应符合 GB 2707 和 GB/T 17238 的规定。

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

2.1.8 鲜香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。

2.1.9 鲜草菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.12 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.13 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.14 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.15 白酒应符合 GB 2757 的规定。

2.1.16 花椒、八角、小茴香、桂皮、高良姜、丁香应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.17 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。

2.1.18 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.19 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.20 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 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
色泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
状态	具有产品应有的状态,无正常视力可见外来异物	

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	≤ 85.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计）， g/100g	≤ 20.0	GB 5009.44
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
总砷（以 As 计）， mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
焦亚硫酸钠 ^a （以二氧化硫残留量计）， g/kg	≤ 0.05	GB 5009.34
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计）， g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计）， g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
注：*铅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 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 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 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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、食用盐、菌落总数、大肠菌群。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碎为主要原料，添加花生碎、黄豆（熟制）、大蒜（粉碎）、山药（熟制，粉碎）、牛肉（熟制，切丁）、鲜草菇（切碎）、鲜香菇（切碎）、芝麻、食用盐、白砂糖、味精、芝麻油、大豆油、白酒、花椒、八角、小茴香、桂皮、高良姜、丁香、焦亚硫酸钠、山梨酸钾、柠檬酸、苯甲酸钠中的几种，经原料预处理、配料、腌制、包装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。

本产品属性为半固态复合调味料。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

开封初见你食品有限公司