



413017S-2021



永城市川永食品厂企业标准

Q/YCS 0001S-2021

复合辣椒酱

2021-12-06 发布

2021-12-06 实施

永城市川永食品厂 发布

前 言

本标准由永城市川永食品厂提出并起草。

本标准起草人：曹深朝。

H N

Q B

复合辣椒酱

1 范围

本标准规定了复合辣椒酱的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以辣椒、发酵蚕豆仁为主要原料，添加植物油（大豆油、花生油、芝麻油中的一种）、辣椒酱、食用盐、鸡精调味料、谷氨酸钠（味精）中的几种，经预处理、配料、粉碎或不粉碎、灌装、杀菌、包装等工序加工制成的非即食复合辣椒酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 发酵蚕豆仁应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.2 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.3 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.4 芝麻油应符合 GB 2716 和 GB/T 8233 的规定。
- 2.1.5 花生油应符合 GB 2716 和 GB/T 1534 的规定。
- 2.1.6 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.8 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.9 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 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	具有产品应有的性状	取样品 1 份，置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状、杂质，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
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
水分，g/100g	≤ 70.0	GB 5009.3
食用盐（NaCl 计），g/100g	≤ 20.0	GB 5009.44
酸价(以脂肪计)（KOH），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229

过氧化值(以脂肪计)，g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注：*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

2.4 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。

2.5 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以辣椒、发酵蚕豆仁为主要原料，添加植物油（大豆油、花生油、芝麻油中的一种）、辣椒酱、食用盐、鸡精调味料、谷氨酸钠（味精）中的几种，经预处理、配料、粉碎或不粉碎、灌装、杀菌、包装等工序加工制成的非即食复合辣椒酱。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，参照相关标准制订本企业标准，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。

永城市川永食品厂