



410751S-2021



汝州市鲜味食品坊企业标准

Q/RXS 0001S-2021

复合辣椒酱

2021-04-18 发布

2021-04-18 实施

汝州市鲜味食品坊 发布

前 言

本标准由汝州市鲜味食品坊提出并起草。

本标准起草人：李党杰。

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为主要原料，添加大豆油、食用盐、芝麻酱、芝麻、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、鸡精调味料、香辛料（高良姜、肉豆蔻、草果、砂仁、八角、香叶、小茴香、桂皮、甘草、荜拔、胡椒、花椒、孜然、葱、蒜中的几种）、食品用香精（鸡肉膏）、5'-呈味核苷酸二钠中的几种，经预处理、配料、熬制、冷却、灌装、封口、包装而成的复合辣椒酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.6 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.8 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 鸡肉膏应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.10 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.11 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.12 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 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	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品特有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气味、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, %	≤ 60.0	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 35.0	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（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
注：*指标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 第二法
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 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、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以辣椒为主要原料，添加大豆油、食用盐、芝麻酱、芝麻、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、鸡精调味料、香辛料（高良姜、肉豆蔻、草果、砂仁、八角、香叶、小茴香、桂皮、甘草、荜拔、胡椒、花椒、孜然、葱、蒜中的几种）、食品用香精（鸡肉膏）、5'-呈味核苷酸二钠中的几种，经预处理、配料、熬制、冷却、灌装、封口、包装而成的复合辣椒酱。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。

汝州市鲜味食品坊