



412881S-2022



民权县保富食品有限公司企业标准

Q/MBS 0001S-2022

辣椒酱

2022-10-18 发布

2022-10-18 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。

本标准起草单位：民权县保富食品有限公司。

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，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以咸辣椒或鲜辣椒或干辣椒（清洗、粉碎）、加入或不加入蒜蓉（大蒜经清洗、粉碎）为主要原料，添加大豆油或菜籽油、花生（经油炸熟制）、大豆（黄豆）（经蒸煮熟制）、熟芝麻、味精、鸡精调味料、白砂糖、食用盐、酿造食醋、芝麻油（香油）、生活饮用水、白酒、大葱、生姜、洋葱、香辛料【花椒、八角、香叶（月桂叶）、小茴香、豆蔻、草果、丁香、肉蔻、桂皮、白胡椒、山奈中的一种或几种】、栀子、陈皮、食品添加剂（羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠中的一种或几种）中的几种，经预处理、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几种：干辣椒酱、鲜辣椒酱、蒜蓉辣椒酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 鲜辣椒、大蒜、大葱、生姜、洋葱应新鲜、无污染、无虫蛀、无腐烂、无杂质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.8 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.9 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 熟芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.12 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.13 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.14 咸辣椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.15 栀子、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.16 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.17 黄原胶 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.18 白酒应符合 GB 10781.1 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.19 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.20 花生应符合 GB/T 1532 的规定。

2.1.21 大豆（黄豆）应符合 GB1352 的规定。

2.1.22 芝麻油（香油）应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.23 干辣椒应符合 GB/T 30382 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	从样品中取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气味	具有本品应有的气味	
滋味	具有本品应有的滋味	
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(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
无机砷(以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅*(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
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：* 该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。且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 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
注: ° 样品的采样及处理按GB 4789.1 执行 ; n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物限量可接受水平的限量值; M 为微生物限量的最高安全限量值。					

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 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、新食品原料的使用应符合相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、酸价、过氧化值、食用盐、净含量及允许短缺量、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

本标准适用于以咸辣椒或鲜辣椒或干辣椒（清洗、粉碎）、加入或不加入蒜蓉（大蒜经清洗、粉碎）为主要原料，添加大豆油或菜籽油、花生（经油炸熟制）、大豆（黄豆）（经蒸煮熟制）、熟芝麻、味精、鸡精调味料、白砂糖、食用盐、酿造食醋、芝麻油（香油）、生活饮用水、白酒、大葱、生姜、洋葱、香辛料【花椒、八角、香叶（月桂叶）、小茴香、豆蔻、草果、丁香、肉蔻、桂皮、白胡椒、山奈中的一种或几种】、栀子、陈皮、食品添加剂（羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠中的一种或几种）中的几种，经预处理、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，参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

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

QB