



永城市曹宇食品加工厂企业标准

Q/YCY 0001S-2022

复合辣椒酱

2022-12-23 发布

2022-12-23 实施

永城市曹宇食品加工厂 发布

前 言

本标准由永城市曹宇食品加工厂提出。

本标准由河南省京测检测技术有限公司、永城市曹宇食品加工厂共同起草。

本标准起草人: 赵丹华、付守哲、曹宇。

复合辣椒酱

1 范围

本标准规定了复合辣椒酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜辣椒(青辣椒或红辣椒)或干辣椒为主要原料,辅以香辛料(葱、蒜、姜、洋葱、 八角、小茴香、胡椒、花椒、草果、丁香、月桂叶、桂皮、豆蔻、肉豆蔻、辣椒粉、藤椒、麻椒、孜然、 山奈、百里香、高良姜中的一种或几种)、十三香(八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、 肉豆蔻、肉桂、干姜、山楂、甘草、砂仁、丁香、白芷)、海鲜酱、柱候酱、沙茶酱、香菇酱、豆瓣酱、 甜面酱、豆豉、酿造酱油、葡萄糖、食用大豆油、食用植物调和油(大豆油、菜籽油、花生油、玉米油)、 食用盐、食用玉米淀粉、白砂糖、鸡粉调味料、鸡精调味料、熟鸡肉、熟牛肉、山梨糖醇、木糖醇、番 茄酱、猪油、菜籽油、酿造食醋、花生仁、熟花生仁、熟芝麻、葵花籽、核桃仁、花生酱、酵母抽提物、 芝麻油、芝麻、蚝油、料酒、麦芽糖、白酒、味精、香菇、平菇、冰糖、咖喱粉、鸡油、泡椒、酸梅酱、 火锅底料中的一种或几种,添加或不添加食品用香精(鸡肉香精、菌汤香精、牛肉香精、花甲味香精、 海鲜味香精、螺肉香精中的一种或几种)、呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、双乙酸钠的一种 或几种,经调配混合、加热熬炒、包装加工而成的含有两种以上调味品的非即食半固态复合调味料。

根据原辅料不同将产品分为不同种类:辣椒酱、炖鸡辣椒酱、炖鹅辣椒酱、炖鱼辣椒酱、炖鱼辣椒酱、豆瓣辣椒酱、牛肉辣椒酱、菌菇辣椒酱、香菇辣椒酱、海鲜味辣椒酱、炒菜辣椒酱、复合风味辣椒酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜辣椒(青辣椒或红辣椒)应清洁、无污染、无霉变,同时符合 GB2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.2 干辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.3 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.4 十三香、海鲜酱、柱候酱、沙茶酱、香菇酱、火锅底料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.5 甜面酱、豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.6 豆豉应符合 DBS53/004 的规定。
- 2.1.7 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.8 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 食用大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 食用植物调和油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.12 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.14 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.15 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.16 熟鸡肉、熟牛肉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.17 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.18 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.19 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.20 猪油应符合 GB/T 8937 和 GB 10146 的规定。
- 2.1.21 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.22 酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.23 花生仁、熟花生仁、熟芝麻、葵花籽、核桃仁、芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.24 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.25 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.26 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.27 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.28 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.29 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.30 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.31 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.32 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.33 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.34 平菇应符合 GB/T 23189 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.35 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.36 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.37 鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.38 泡椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.39 酸梅酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.40 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.41 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.42 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.43 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

项目	要 求	检验方法	
性 状	半固态酱状	取样品置于洁净的烧杯中,在	
色 泽	具有本品应具有的色泽	自然光下观察色泽、性状和杂质。	
气、 滋 味	具有产品特有气味和滋味,无异味	有气味和滋味,无异味 闻其气味,用温开水漱口,品其滋	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	味。	

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
氨基酸态氮(以N计),g/100g	\geqslant	0. 1	GB 5009. 235
食用盐(以 NaC1 计), g/100g	\mathbb{W}	15	GB 5009.44
铅*(以Pb计), mg/kg	\forall	0.8	GB 5009.12
无机砷(以As计), mg/kg	\mathbb{W}	0. 1	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	\forall	5	GB 5009. 22
双乙酸钠 °, g/kg	\forall	10	GB 5009.277
山梨酸钾 °(以山梨酸计), g/kg	\mathbb{W}	1. 0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 °(以脱氢乙酸计),g/kg	\forall	0. 5	GB 5009.121
酸价 ^b (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

注 1: *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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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的检验。型式检验按国家相关规定执行。

注 2: a 指标仅适于原料中使用该添加剂的产品;

注 3: b 指标不适合配料中使用发酵型配料(甜面酱、豆瓣酱等酿造酱)和酸性配料(如食醋)的产品;

同一功能的食品添加剂(防腐剂)在混合使用时,各自用量占GB2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。

B

编制说明

本标准适用于以鲜辣椒(青辣椒或红辣椒)或干辣椒为主要原料,辅以香辛料(葱、蒜、姜、洋葱、八角、小茴香、胡椒、花椒、草果、丁香、月桂叶、桂皮、豆蔻、肉豆蔻、辣椒粉、藤椒、麻椒、孜然、山奈、百里香、高良姜中的一种或几种)、十三香(八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、山楂、甘草、砂仁、丁香、白芷)、海鲜酱、柱候酱、沙茶酱、香菇酱、豆瓣酱、甜面酱、豆豉、酿造酱油、葡萄糖、食用大豆油、食用植物调和油(大豆油、菜籽油、花生油、玉米油)、食用盐、食用玉米淀粉、白砂糖、鸡粉调味料、鸡精调味料、熟鸡肉、熟牛肉、山梨糖醇、木糖醇、番茄酱、猪油、菜籽油、酿造食醋、花生仁、熟花生仁、熟芝麻、葵花籽、核桃仁、花生酱、酵母抽提物、芝麻油、芝麻、蚝油、料酒、麦芽糖、白酒、味精、香菇、平菇、冰糖、咖喱粉、鸡油、泡椒、酸梅酱、火锅底料中的一种或几种,添加或不添加食品用香精(鸡肉香精、菌汤香精、牛肉香精、花甲味香精、海鲜味香精、螺肉香精中的一种或几种)、呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、双乙酸钠的一种或几种,经调配混合、加热熬炒、包装加工而成的含有两种以上调味品的非即食半固态复合调味料。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》要求制订本企业标准,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。

永城市曹宇食品加工厂

