



413421S-2022



河南红运高辣食品有限公司企业标准

Q/HYGL 0001S-2022

调味辣椒粉

2022-12-27 发布

2022-12-27 实施

河南红运高辣食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南红运高辣食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南红运高辣食品有限公司、河南省农业科学院农副产品加工研究中心、河南省农业科学院园艺研究所。

本标准主要起草人：张康逸、姚秋菊、康志敏、白富强、程广红，黄敏。

H N
Q B

调味辣椒粉

1 范围

本标准规定了调味辣椒粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以辣椒、食用盐、味精、八角、花椒、胡椒为原料，经挑选、炒制或不炒制、粉碎、筛或不筛、调配、混合、杀菌、包装而成的调味辣椒粉。

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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.4 八角应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 花椒应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.6 胡椒应符合 GB/T 15691 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
气味、滋味	具有本品特有的香、辛、辣味，无异味	取去除包装的样品 1 份，置于清洁的白瓷盘中，在自然光线明亮处观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
性状	颗粒状或粉状	
杂质	无肉眼可见的外来杂物	

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，%	≤ 14.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 55.0	GB 5009.44
氨基酸态氮（以 N 计），g/100g	≥ 0.1	GB 5009.235
总氮（以 N 计），g/100g	≥ 0.4	GB 5009.5
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

注：*铅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
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

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、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

调味辣椒粉是以辣椒、食用盐、味精、八角、花椒、胡椒为原料，经挑选、炒制或不炒制、粉碎、筛或不筛、调配、混合、杀菌、包装而成的调味辣椒粉。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》标准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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南红运高辣食品有限公司

H N
Q B