



413420S-2022



河南红运高辣食品有限公司企业标准

Q/HYGL 0002S-2022

剁辣椒（酱腌菜）

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

剁辣椒（酱腌菜）

1 范围

本标准规定了剁辣椒（酱腌菜）的分类、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，经挑选、清洗、切碎，添加食用盐腌制，选择性添加植物油（菜籽油、大豆油、花生油中的一种或几种）、鲜姜、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、大蒜、豆豉、萝卜干、酸菜、梅干菜、香菇、鲜冻畜禽肉（鸡肉、牛肉中的一种或几种）、动物性水产制品（虾、小鱼仔、田螺肉中的一种或几种）、芝麻中的一种或几种，经挑选、清洗整理（或不清洗整理）、切碎，添加食品添加剂（柠檬酸、山梨酸钾、苯甲酸钠、焦亚硫酸钠、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乙二胺四乙酸二钠中的一种或几种），经调配或调味、熬制或不熬制、冷却或不冷却、灌装、杀菌等工序加工而成的剁辣椒（酱腌菜）。

产品根据所添加的辅料和工艺不同，分为油剁椒（含油型）和水剁椒（不含油型）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜辣椒、大蒜、鲜大葱或小葱应清洁、卫生、无虫蛀，无腐败，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 鲜姜应符合 GH/T 1172 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 味精（谷氨酸钠）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.6 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.7 大豆油（含特丁基对苯二酚）应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.8 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.9 豆豉应符合 GB 2712 的规定。

2.1.10 萝卜干应符合 NY/T 959 规定。

2.1.11 梅干菜、酸菜应符合规定 GB 2714 规定。

2.1.12 动物性水产制品应符合 GB 10136 规定。

2.1.13 香菇应符合 GB/T 38581 的规定。

2.1.14 鲜冻畜(禽)肉应符合 GB 2707 规定。

2.1.15 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 规定。

2.1.16 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 规定。

2.1.17 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 规定。

2.1.18 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 规定。

2.1.19 柠檬酸应符合 GB 1886.235 规定。

2.1.20 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 规定。

2.1.21 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.22 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.23 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.314 的规定。

2.2 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	取本品适量倒入洁净、干燥的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	呈鲜红至暗红色	
滋味与气味	味香辣、无霉变，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 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	≤ 20	GB 5009.44
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计），mg/kg	≤ 20	GB 5009.33
二氧化硫残留量，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.34
山梨酸钾 ^b （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^b （以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^b （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.121
乙二胺四乙酸二钠 ^b ，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.278
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅适用于含油型产品。		
b 仅适用于添加该食品添加剂的产品；		
同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的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	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	1000	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
^b 单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
^c 致泻大肠埃希氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.6
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行; b 仅适用添加牛肉、鸡肉的产品; c 仅适用添加牛肉的产品。					

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 其他要求

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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、菌群总数(即食产品)、大肠菌群(即食产品)。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

剁辣椒（酱腌菜）是以辣椒为主要原料，经挑选、清洗、切碎，添加食用盐腌制，选择性添加植物油（菜籽油、大豆油、花生油中的一种或几种）、鲜姜、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、大蒜、豆豉、萝卜干、酸菜、梅干菜、香菇、鲜冻畜禽肉（鸡肉、牛肉中的一种或几种）、动物性水产制品（虾、小鱼仔、田螺肉中的一种或几种）、芝麻中的一种或几种，经挑选、清洗整理（或不清洗整理）、切碎，添加食品添加剂（柠檬酸、山梨酸钾、苯甲酸钠、焦亚硫酸钠、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乙二胺四乙酸二钠中的一种或几种），经调配或调味、熬制或不熬制、冷却或不冷却、灌装、杀菌等工序加工而成的剁辣椒（酱腌菜）。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 2714《食品安全国家标准 酱腌菜》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。

河南红运高辣食品有限公司