



410909S-2022



桃源县鲁胡子辣酱有限责任公司清丰分公司企业标准

Q/TLL 0001S-2022

辣椒制品（固态调味料）

2022-04-18 发布

2022-04-18 实施

桃源县鲁胡子辣酱有限责任公司清丰分公司 发布

前 言

本标准由桃源县鲁胡子辣酱有限责任公司清丰分公司提出并起草。

本标准起草人：李颜伟。

H N

Q B

辣椒制品（固态调味料）

1 范围

本标准规定了辣椒制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以辣椒粉（或辣椒片）、菜籽油（或大豆油）为主要原料，添加或不添加花椒、孜然、芝麻中的一种或几种，经混合、烘炒、粉碎或不粉碎、包装加工而成的非即食辣椒制品。

根据原辅料不同，分为单一型辣椒制品和复合型（包含两种或两种以上调味品）辣椒制品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 辣椒粉（或辣椒片）应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.2 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.3 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。

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

2.1.5 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 大豆油应符合 GB/T1535 和 GB 2716 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	具有该产品应有的性状	从样品中随机取出适量样品，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，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味和滋味、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, %	≤ 15.0	GB 5009.3
总灰分, %	≤ 10.0	GB 5009.4
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
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注：*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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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。

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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以辣椒粉（或辣椒片）、菜籽油（或大豆油）为主要原料，添加或不添加花椒、孜然、芝麻中的一种或几种，经混合、烘炒、粉碎或不粉碎、包装加工而成的非即食辣椒制品。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，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。

桃源县鲁胡子辣酱有限责任公司清丰分公司

H N

Q B