



411961S-2022



永城市喜星食品加工厂企业标准

Q/YXX 0001S-2022

复合辣椒酱

2022-07-18 发布

2022-07-18 实施

永城市喜星食品加工厂 发布

前 言

本标准由永城市喜星食品加工厂提出并起草。

本标准起草人：田文玺。

H N

Q B

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为主要原料，辅以黄豆、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、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、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）、白芷粉、陈皮粉、熟鸡肉、熟牛肉、酸芥菜、酸黄瓜、酸萝卜、酸笋、山梨糖醇、木糖醇、黑胡椒酱、番茄酱、香菇酱、猪油、菜籽油、酿造酱油、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、甜面酱、豆瓣酱、豆豉、味精、香菇、平菇中的一种或几种，辅以或不辅以食品用香精（菌汤香精、牛肉香精、花甲味香精、鸡肉香精、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半固态复合调味料（包含即食和非即食）。

根据原辅料不同将产品分为不同种类：黄豆辣椒酱、牛肉辣椒酱、鸡肉辣椒酱、菌菇辣椒酱、香菇辣椒酱、酸菜辣椒酱、主食伴侣辣椒酱、拌面拌粉辣椒酱、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 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 食用大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 食用植物调和油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.10 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.11 十三香、黑胡椒酱、香菇酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.12 香辛料（葱、蒜、姜、洋葱、八角、桂叶、小茴香、胡椒、花椒、草果、丁香、月桂叶、桂皮、豆蔻、肉豆蔻、辣椒、藤椒、麻椒、孜然、山奈、百里香、高良姜）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13 熟鸡肉、熟牛肉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.14 酸芥菜、酸黄瓜、酸萝卜、酸笋应符合 GB 2714 的规定。

- 2.1.15 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.16 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.17 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.18 猪油应符合 GB/T 8937 和 GB 10146 的规定。
- 2.1.19 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.20 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.21 酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.22 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。
- 2.1.23 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.24 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.25 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.26 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.27 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.28 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.29 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.30 豆豉应符合 DBS53/ 004 的规定。
- 2.1.31 甜面酱、豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.32 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.33 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.34 食品用香精（菌汤香精、牛肉香精、花甲味香精、鸡肉香精、海鲜味香精、螺肉香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.35 平菇应符合 GB/T 23189 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.36 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.37 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.38 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.39 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.40 白芷粉、陈皮粉应清洁、无污染、无霉变，应符合 GB2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定，同时还应符合《中华人民共和国药典》2020 年第一部的规定。

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	取样品置于洁净的烧杯中, 在自然

色泽	具有本品应具有色泽	光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
气、滋味	具有产品特有气味和滋味，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
氨基酸态氮（以 N 计），g/100g	≥ 0.1	GB 5009.235
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 15	GB 5009.44
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	GB 5009.22
双乙酸钠 ^a ，g/kg	≤ 10	GB 5009.277
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 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；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 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

即食产品的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, CFU/g	5	2	10	10 ²	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	100	1000	GB 4789.10
致泻大肠埃希氏菌 ^b , /25g	5	0	0	—	GB 4789.6
单核细胞增生李斯特氏菌 ^c , /25g	5	0	0	—	GB 4789.30

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；b 指标仅适用于主要原料中使用熟牛肉的产品；c 指标仅适用于主要原

料中使用熟牛肉、熟鸡肉的产品。

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。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸价[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]、过氧化值、菌落总数（仅适用于即食产品）、大肠菌群（仅适用于即食产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜辣椒为主要原料，辅以黄豆、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、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、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）、白芷粉、陈皮粉、熟鸡肉、熟牛肉、酸芥菜、酸黄瓜、酸萝卜、酸笋、山梨糖醇、木糖醇、黑胡椒酱、番茄酱、香菇酱、猪油、菜籽油、酿造酱油、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、甜面酱、豆瓣酱、豆豉、味精、香菇、平菇中的一种或几种，辅以或不辅以食品用香精（菌汤香精、牛肉香精、花甲味香精、鸡肉香精、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半固态复合调味料（包含即食和非即食）。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。

永城市喜星食品加工厂

QB