



412035S-2022



新安县新城贾老实调味品加工店企业标准

Q/LXF 0002S-2022

辣椒酱

2022-07-26 发布

2022-07-26 实施

新安县新城贾老实调味品加工店 发布

前 言

本标准由新安县新城贾老实调味品加工店提出。

本标准起草单位：新安县新城贾老实调味品加工店。

本标准主要起草人：徐凯、贾子宽。

H N

Q B

辣椒酱

1 范围

本标准规定了辣椒酱的分类和要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以辣椒、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种或多种）和（或）食用动物油脂（牛油、猪油、鸡油中的一种或多种）、黄豆酱为主要原料，加入食用盐、花椒、八角、豆豉、白砂糖、味精、豆瓣酱、芝麻、香辛料（葱、姜、大蒜、芫荽、草果、百里香、小茴香、砂仁、调料九里香、豆蔻、高良姜、桂皮、丁香中的一种或几种）、白芷中的一种或几种，经过预处理、配料、炒制或熬制加工、包装而成的辣椒酱。

根据所用原料不同，产品可分为不同口味：清香型辣椒酱、微辣辣椒酱、中辣辣椒酱、麻辣辣椒酱、特辣辣椒酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 辣椒应符合 GB/T 30382 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 食用动物油脂（牛油、猪油、鸡油）应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.7 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 花椒应符合 GB/T 30391 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 八角应符合 GB/T 7652 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.14 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.15 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.16 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.17 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.18 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020年版第一部的规定。

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	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，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	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，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/(g/100g) ≤	70.0	GB 5009.3
食用盐(以NaCl计)/(g/100g) ≤	15.0	GB 5009.44
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) ≤	0.25	GB 5009.227
总砷(以As计)/(mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg) ≤	5.0	GB 5009.22
*该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 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样品的分析与处理按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 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

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、水分、过氧化值、食用盐、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以辣椒、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种或多种）和（或）食用动物油脂（牛油、猪油、鸡油中的一种或多种）、黄豆酱为主要原料，加入食用盐、花椒、八角、豆豉、白砂糖、味精、辣椒酱、豆瓣酱、芝麻、香辛料（葱、姜、大蒜、芫荽、草果、百里香、小茴香、砂仁、调料九里香、豆蔻、高良姜、桂皮、丁香中的一种或几种）、白芷中的一种或几种，经过预处理、配料、炒制或熬制加工、包装而成的辣椒酱。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》的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。

新安县新城贾老实调味品加工店

Q B