



412313S-2022



叶县泽农食品厂企业标准

Q/YZN 0002S-2022

辣椒酱

2022-08-22 发布

2022-08-22 实施

叶县泽农食品厂 发布

前 言

本标准由叶县泽农食品厂提出和起草。

本标准主要起草人：杨松丽。

H N

Q B

辣椒酱

1 范围

本标准规定了辣椒酱的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜辣椒、食用盐为原料，鲜辣椒经拣选、清洗、粉碎、加入食用盐，密封、腌制，灌装、封口、包装加工而成的非即食辣椒酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜辣椒应符合 NY/T 944 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 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，酱状	取适量样品，置于洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品其滋味
色 泽	具有辣椒酱应有的色泽	
气、滋味	具有辣椒应有的香味和辣味，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	≤ 75.0	GB 5009.3
食用盐(以NaCl计), g/100g	≤ 25.0	GB 5009.44
总酸(以乳酸计), g/100g	≤ 2.0	GB 12456
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计), mg/kg	≤ 20	GB 5009.33

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	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ³	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

注: 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

食品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

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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜辣椒、食用盐为原料，鲜辣椒经拣选、清洗、粉碎、加入食用盐，密封、腌制，灌装、封口、包装加工而成的非即食辣椒酱。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，制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

叶县泽农食品厂

H N

Q B