



412745S-2022



河南美娇杨食品有限公司企业标准

Q/HMS 0001S-2022

# 辣椒干制品

2022-09-28 发布

2022-09-28 实施

河南美娇杨食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南美娇杨食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张小亭。

H N

Q B

# 辣椒干制品

## 1 范围

本标准规定了辣椒干制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以辣椒为原料，经前处理（去杂、干洗）、切段或不切段、烘干、粉碎或不粉碎、筛选或不筛选、包装而成的非即食辣椒干制品。

根据加工工艺不同可分为：辣椒干、辣椒段、辣椒片、辣椒粉。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 辣椒应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 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	固态，具有辣椒干的性状或段状、粉状	从样品中随机取出少许，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，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	红色、黄色相间	
气、滋味	具有产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, g/100g	≤ 14	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 10	GB 5009.4
酸不溶性灰分, g/100g	≤ 5	GB 5009.4
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 1.2	GB 5009.12

注：\*铅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 食品生产加工过程的卫生要求

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、水分、净含量及允许短缺量。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为原料，经前处理（去杂、干洗）、切段或不切段、烘干、粉碎或不粉碎、筛选或不筛选、包装而成的非即食辣椒干制品。

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，参照 GB/T 15691《香辛料调味品通用技术条件》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南美娇杨食品有限公司