



413113S-2023



开封正好食品有限公司企业标准

Q/KZH 0002S-2023

辣椒酱

2023-10-05 发布

2023-10-05 实施

开封正好食品有限公司 发布

前 言

本标准由开封正好食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郑海燕、郑磊。

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。

本标准适用于以干辣椒或（和）鲜辣椒为原料，添加食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、玉米油、橄榄油、芝麻油、棕榈油中的一种或几种）、食用动物油脂（食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、香辛料或粉【麻椒、花椒、小茴香、八角、月桂叶（香叶）、芝麻、洋葱、大葱、小葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、细叶芹、芹菜、葛缕子、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、甘草、山奈、木姜子、薄荷、留兰香、多香果、荜拨、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、丁香、蒙百里香、百里香、香荚兰、藤椒、姜中的一种或多种】、酿造酱油、蚝油、料酒、甜面酱、豆瓣酱、黄豆酱、香菇酱、黑胡椒酱、番茄酱、豆豉、黄豆、花生仁、黑芝麻、白芝麻、葵花籽仁、核桃仁、南瓜仁、杏仁、腰果、食用盐、味精、白砂糖、冰糖、藤椒油、花椒油、麻椒油、芥末油、葱油、姜油、大蒜油、辣椒油、白酒、食用香精、辣椒红、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、双乙酸钠中的一种或几种，经预处理、配料、熬制、灌装、包装而成的含两种或两种以上调味料的即食辣椒酱。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 干辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.2 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。
- 2.1.3 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.5 香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.7 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.8 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.9 甜面酱、豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.10 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.11 海鲜酱、香菇酱、黑胡椒酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.12 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.13 豆豉应符合 DBS53/ 004 的规定。
- 2.1.14 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 花生仁、黑芝麻、白芝麻、葵花籽仁、核桃仁、南瓜仁、杏仁、腰果应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.16 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.17 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.18 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.19 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.20 藤椒油、花椒油、麻椒油、芥末油、葱油、姜油、大蒜油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.21 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.22 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.23 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.24 辣椒油树脂、花椒提取物应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.25 黄芥末提取物应符合 GB 1886.269 的规定。
- 2.1.26 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.27 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.28 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.29 双乙酸钠应符合 GB 25538 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，允许固液分层	取适量试样置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，观察其性状、色泽及有无杂质，嗅其气味，温开水漱口后品尝其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的滋、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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 20	GB 5009.44
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^b （以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5	GB 5009.22
双乙酸钠 ^c ，g/kg	≤ 10.0	GB 5009.277
山梨酸钾 ^c （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^c （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121

注：1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

2、a 不适用配料中使用发酵型配料（甜面酱、豆瓣酱、黄豆酱等酿造酱、豆豉）和酸性配料（番茄酱）的产品；

3、b 仅适用于含油型（配料中有植物油或动物油脂及其制品）的产品，且未使用发酵型配料（甜面酱、豆瓣酱、黄豆酱等酿造酱、豆豉）和酸性配料（番茄酱）的产品。

4、c 仅适用于原料中使用该添加剂的产品；

5、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

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	100	GB 4789.3
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4

注：^a样品的采样和处理按 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

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；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以干辣椒或（和）鲜辣椒为原料，添加食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、玉米油、橄榄油、芝麻油、棕榈油中的一种或几种）、食用动物油脂（食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、香辛料或粉【麻椒、花椒、小茴香、八角、月桂叶（香叶）、芝麻、洋葱、大葱、小葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、细叶芹、芹菜、葛缕子、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、甘草、山奈、木姜子、薄荷、留兰香、多香果、荜拨、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、丁香、蒙百里香、百里香、香莢兰、藤椒、姜中的一种或多种】、酿造酱油、蚝油、料酒、甜面酱、豆瓣酱、黄豆酱、香菇酱、黑胡椒酱、番茄酱、豆豉、黄豆、花生仁、黑芝麻、白芝麻、葵花籽仁、核桃仁、南瓜仁、杏仁、腰果、食用盐、味精、白砂糖、冰糖、藤椒油、花椒油、麻椒油、芥末油、葱油、姜油、大蒜油、辣椒油、白酒、食用香精、辣椒红、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、双乙酸钠中的一种或几种，经预处理、配料、熬制、灌装、包装而成的含两种或两种以上调味料的即食辣椒酱。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，参照 GB 31644 《食品安全国家标准 复合调味料》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。

开封正好食品有限公司

QB