



411013S-2023



村上村（河南）生态农业开发有限公司企业标准

Q/CSC 0002S-2023

辣椒酱

2023-04-26 发布

2023-04-26 实施

村上村（河南）生态农业开发有限公司 发布

前 言

本标准由村上村（河南）生态农业开发有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：吴怀举。

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。

本标准适用于以辣椒为主要原料，经过挑拣、清洗、破碎后，加适量的大豆油经熬制，再加入生姜、大蒜、脱皮熟花生、花椒、八角、食用盐、白砂糖、鸡精、味精，经熬制，加入甜面酱熬制、灌装而成的半固态复合调味料辣椒酱（非即食）。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1辣椒应符合GB/T 30382的规定。
- 2.1.2大豆油应符合 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.3生姜、大蒜应新鲜，清洁、卫生，并符合GB 2762和GB2763的规定。
- 2.1.4花椒、八角应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.5脱皮熟花生应符合GB 19300的规定。
- 2.1.6食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。
- 2.1.7白砂糖应符合应符合GB/T 317和GB 13104 的规定。
- 2.1.8鸡精应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.9味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.10甜面酱应符合SB/T 10296的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	半固态，酱状	取 50g 混合均匀的被测样品于无色透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	有辣椒的正常红色	
气 味	有辣椒的香味、辣味，无异味	
滋 味	有辣椒的香辣味	
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 规定

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 68.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计）， g/100g	≤ 17	GB 5009.44

*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
无机砷（以As计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
注：*指标为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 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
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 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
注 2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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

出厂检验项目为：感官要求、水分、食用盐、菌落总数、大肠菌群、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

辣椒酱是以辣椒为主要原料，经过挑拣、清洗、破碎后，加适量的大豆油经熬制，再加入生姜、大蒜、脱皮熟花生、花椒、八角、食用盐、白砂糖、鸡精、味精，经熬制，加入甜面酱熬制、灌装而成的半固态复合调味料辣椒酱（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》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。

村上村（河南）生态农业开发有限公司