



410767S-2023



濮阳市小翟阿妈妮食品有限公司企业标准

Q/PXAS 0001S-2023

辣椒酱

2023-04-09 发布

2023-04-09 实施

濮阳市小翟阿妈妮食品有限公司 发布

前 言

本标准由濮阳市小翟阿妈妮食品有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：翟纪稳。

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或干辣椒为原料，经挑选、预处理，加入水、生姜、梨、苹果、绵白糖、白砂糖、味精、大蒜、食用盐、食用植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、食用植物调和油中的一种或几种）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、黄原胶、冰乙酸、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经打浆或粉碎、配料、混合、磨浆或不磨浆、炒制或不炒制、灌装加工而成的包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料辣椒酱。

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鲜辣椒、大蒜、生姜、梨、苹果、应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.3绵白糖、白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.4味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.5干辣椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7食用植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、食用植物调和油）应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.8环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.9黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.10冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.11苯甲酸钠应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.12山梨酸钾应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.13脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 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
食用盐（以NaCl计）， g/100g	≤ 17	GB 5009. 44
无机砷（以As计）， mg/kg	≤ 0. 1	GB 5009. 11
*铅（以Pb计）， mg/kg	≤ 0. 8	GB 5009. 12
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计）， g/kg	≤ 1. 0	GB 5009. 28
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计）， g/kg	≤ 1. 0	GB 5009. 28
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计）， g/kg	≤ 0. 5	GB 5009. 121
环己基氨基磺酸钠 ^a （甜蜜素）， g/kg	≤ 0. 65	GB 5009. 97
a 仅适用于添加该食品添加剂产品的检验； 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。 *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	
菌落总数 ^b ， CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
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
a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。					
^b 不适用于未炒制产品。					

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

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、净含量及允许短缺量、食用盐、菌落总数（不适用于未炒制产品）、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜辣椒或干辣椒为原料，经挑选、预处理，加入水、生姜、梨、苹果、绵白糖、白砂糖、味精、大蒜、食用盐、食用植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、食用植物调和油中的一种或几种）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、黄原胶、冰乙酸、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经打浆或粉碎、配料、混合、磨浆或不磨浆、炒制或不炒制、灌装加工而成的包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料辣椒酱。

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，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。

濮阳市小翟阿妈妮食品有限公司