



411768S-2023



商丘市大酿坊调味品厂企业标准

Q/SDNF 0003S-2023

# 辣椒酱豆酱腌菜

2023-06-22 发布

2023-06-22 实施

商丘市大酿坊调味品厂 发布

## 前 言

本标准由商丘市大酿坊调味品厂提出并起草。

本标准起草人：黄恩建、冯婉瑜。

H N

Q B

# 辣椒酱豆酱腌菜

## 1 范围

本标准规定了辣椒酱豆酱腌菜的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以腌制辣椒为主要原料，添加炒黄豆，辅以植物油（大豆油、菜籽油、花生油、橄榄油中的一种或几种）、白酒、调味料酒、酱油、生活饮用水、葱、生姜、大蒜、洋葱、食用盐、白砂糖、味精、辣椒酱、甜面酱、香辛料粉（粒）（黑胡椒、辣椒、草果、桂皮、白胡椒、黑胡椒、花椒、麻椒、藤椒、丁香、小茴香、八角、月桂叶、甘草、孜然、高良姜、肉豆蔻、草果、山奈中的一种或几种）、芝麻、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）中的几种，经混合炒制、包装等工艺加工而成的即食辣椒酱豆酱腌菜。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 腌制辣椒应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.2 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 橄榄油应符合 GB/T 23347 的规定。
- 2.1.7 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.8 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.9 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.10 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.11 葱、生姜、大蒜、洋葱应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.15 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.16 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 2.1.17 香辛料粉（粒）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.18 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.19 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

- 2.1.20 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.21 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.22 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.23 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.24 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.25 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.26 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 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	具有本产品应有的性状，无霉变	从样品中取出适量，倒入一洁净白色瓷盘或透明烧杯中，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	具有该产品应有的色泽	
滋味、气味	具有该产品应有的气味、滋味，无酸败、霉味等异味	
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
固形物含量, g/100g	≥ 55	GB/T 10786
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 10	GB 5009.44
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
苯甲酸钠 <sup>a</sup> (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.25	GB 5009.278
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜) <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.25	GB 22255
环己基氨基磺酸钠 (甜蜜素) (以环己基氨基磺酸计) <sup>a</sup> , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.97
亚硝酸盐 (以 NaNO <sub>2</sub> 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;

a 仅适用于添加了该食品添加剂的产品；

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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>3</sup>	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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 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、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以腌制辣椒为主要原料，添加炒黄豆，辅以植物油（大豆油、菜籽油、花生油、橄榄油中的一种或几种）、白酒、调味料酒、酱油、生活饮用水、葱、生姜、大蒜、洋葱、食用盐、白砂糖、味精、辣椒酱、甜面酱、香辛料粉（粒）（黑胡椒、辣椒、草果、桂皮、白胡椒、黑胡椒、花椒、麻椒、藤椒、丁香、小茴香、八角、月桂叶、甘草、孜然、高良姜、肉豆蔻、草果、山奈中的一种或几种）、芝麻、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)中的几种，经混合炒制、包装等工艺加工而成的即食辣椒酱豆酱腌菜。

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 2714《食品安全国家标准 酱腌菜》制定本企业标准，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。

商丘市大酿坊调味品厂

QB