



411979S-2023



永城市喜星食品加工厂企业标准

Q/YXX 0001S-2023

辣椒酱

2023-07-04 发布

2023-07-04 实施

永城市喜星食品加工厂 发布

前 言

本标准由永城市喜星食品加工厂提出并起草。

本标准起草人：田文玺。

本标准自发布实施日起替代Q/YXX 0001S-2022。

H N
Q B

辣椒酱

1 范围

本标准规定了辣椒酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜辣椒、干辣椒中的一种或两种为主要原料，辅以或不辅以黄豆、黑豆、红豆、绿豆、扁豆、豌豆、蚕豆、豇豆、葡萄糖、食用大豆油、食用植物调和油（大豆油、菜籽油、花生油、玉米油、橄榄油、葵花籽油中的几种）、银耳、木耳、黄瓜(胡瓜)、南瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、西葫芦、笋瓜、莲藕、黄花菜、番茄、莴笋、芦笋、牛蒡根、竹笋、冬笋、菱角、香菇、平菇、松茸菇、草菇、秀珍菇、鸡腿菇、猴头菇、金针菇、杏鲍菇、茶树菇、口蘑、白菜、菠菜、卷心菜、空心菜、茼蒿、油麦菜、小青菜、生菜、土豆、莲藕、萝卜、胡萝卜、黄秋葵、西兰花、豌豆芽、黄豆芽、绿豆芽、香菜、大葱、小香葱、洋葱、韭菜、韭黄、蒜黄、蒜苗、蒜苔、茄子、豆角、芹菜、花生仁、熟花生仁、熟芝麻、葵花籽、核桃仁、杏仁、西瓜籽、开心果仁、西瓜、豆干、腐竹、豆腐乳、粉丝、粉皮、粉条、萝卜干、干豆角、紫菜、芥菜、荠菜、香椿、槐花、榆钱、玉米、麦仁、菜豆、四季豆、毛豆、芋头、魔芋、红薯、紫薯、山药、莲子、百合、罗汉果、无花果、海带、海参、生蚝、鱿鱼、鲍鱼、青鱼、草鱼、鲢鱼、鳙鱼、黄鱼、黄花鱼、黑鱼、鳕鱼、甲鱼、带鱼、鱼籽、虾仁、海螺、田螺、河蚌、泥鳅、黄鳝、牛蛙、大龙虾、小龙虾、对虾、皮皮虾、熟牛肉、熟驴肉、熟羊肉、熟鹿肉（人工养殖梅花鹿）、熟狗肉、熟鸡肉、熟鸭肉、熟鹅肉、熟鸳鸯肉（人工养殖）、熟鸵鸟肉（人工养殖）、鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋、皮蛋、食用盐、食用玉米淀粉、白砂糖、鸡粉调味料、鸡精调味料、香辛料（葱、蒜、姜、洋葱、八角、小茴香、胡椒、花椒、草果、丁香、月桂叶、桂皮、豆蔻、肉豆蔻、辣椒、藤椒、麻椒、孜然、山奈、百里香、高良姜、月桂叶、香菜中的一种或几种）、十三香（八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、山楂、甘草、砂仁、丁香、白芷）、白芷粉、陈皮粉、酸芥菜、酸黄瓜、酸萝卜、酸笋、山梨糖醇、木糖醇、黑胡椒酱、番茄酱、香菇酱、猪油、菜籽油、酿造酱油、酿造食醋、花生酱、酵母抽提物、芝麻油、芝麻、蚝油、料酒、麦芽糖、白酒、甜面酱、豆瓣酱、豆豉、味精中的一种或几种，添加或不添加食品用香精（菌汤香精、牛肉香精、花甲味香精、鸡肉香精、海鲜味香精、螺肉香精中的一种或几种）、呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、双乙酸钠的一种或几种，经切制或不切制、调配混合、加热熬炒、包装加工而成的含有两种以上调味品的半固态复合调味料（包含即食和非即食）。

根据食用方法不同将产品分为不同种类：即食辣椒酱、非即食辣椒酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜辣椒、黄瓜(胡瓜)、南瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、西葫芦、笋瓜、莲藕、黄花菜、番茄、莴笋、芦笋、牛蒡根、竹笋、冬笋、菱角、白菜、菠菜、卷心菜、空心菜、茼蒿、油麦菜、小青菜、生菜、土豆、莲藕、萝卜、胡萝卜、黄秋葵、西兰花、豌豆芽、黄豆芽、绿豆芽、香菜、大葱、小香葱、洋葱、韭菜、韭黄、蒜黄、蒜苗、蒜苔、茄子、豆角、芹菜、西瓜、萝卜干、干豆角、芥菜、荠菜、香椿、槐

花、榆钱、菜豆、四季豆、毛豆、芋头、魔芋、红薯、紫薯、山药、莲子、百合、罗汉果、无花果、白芷粉、陈皮粉应清洁、无污染、无霉变，同时符合 GB2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 干辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.3 黄豆、黑豆、红豆、绿豆、扁豆、豌豆、蚕豆、豇豆、玉米、麦仁应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 银耳、木耳、香菇、平菇、松茸菇、草菇、秀珍菇、鸡腿菇、猴头菇、金针菇、杏鲍菇、茶树菇、口蘑应符合 GB 7096 的规定。

2.1.5 花生仁、熟花生仁、熟芝麻、葵花籽、核桃仁、杏仁、西瓜籽、开心果仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.6 豆干、腐竹应符合 GB 2712 的规定。

2.1.7 豆腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。

2.1.8 粉丝、粉条、粉皮应符合 GB 2713 的规定。

2.1.9 紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。

2.1.10 海带应符合 GB/T 20554 的规定。

2.1.11 海参、生蚝、鱿鱼、鲍鱼、青鱼、草鱼、鲢鱼、鳙鱼、黄鱼、黄花鱼、黑鱼、鳕鱼、甲鱼、带鱼、鱼籽、虾仁、海螺、田螺、河蚌、泥鳅、黄鳝、牛蛙、大龙虾、小龙虾、对虾、皮皮虾应符合 GB 10136 的规定。

2.1.12 熟牛肉、熟驴肉、熟羊肉、熟鹿肉（人工养殖梅花鹿）、熟狗肉、熟鸡肉、熟鸭肉、熟鹅肉、熟鸳鸯肉（人工养殖）、熟鸵鸟肉（人工养殖）应符合 GB 2726 的规定。

2.1.13 鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋、皮蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.14 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.15 食用大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.16 食用植物调和油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.17 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.18 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.19 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.20 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。

2.1.21 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 和 GB 31644 的规定。

2.1.22 十三香、黑胡椒酱、香菇酱应符合 GB 31644 的规定。

2.1.23 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.24 酸芥菜、酸黄瓜、酸萝卜、酸笋应符合 GB 2714 的规定。

2.1.25 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。

2.1.26 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.27 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。

- 2.1.28 猪油应符合 GB/T 8937 和 GB 10146 的规定。
- 2.1.29 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.30 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.31 酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.32 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.33 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.34 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.35 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.36 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.37 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.38 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.39 豆豉应符合 DBS53/ 004 的规定。
- 2.1.40 甜面酱、豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.41 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.42 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.43 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.44 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.45 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.46 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	取样品置于洁净的烧杯中, 在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味, 用温开水漱口, 品其滋味。
色 泽	具有本品应具有的颜色	
气、 滋 味	具有产品特有气味和滋味, 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
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
双乙酸钠 ^a ，g/kg	≤	10	GB 5009.277
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
酸价 ^b （KOH）（以脂肪计），mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
注 1：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； 注 2：a 指标仅适于原料中使用该添加剂的产品； 注 3：b 指标不适合配料中使用发酵型配料（甜面酱、豆瓣酱等酿造酱）和酸性配料（如食醋）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

即食产品的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	10 ²	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
致泻大肠埃希氏菌 ^b , /25g	5	0	0	—	GB 4789.6
单核细胞增生李斯特氏菌 ^d , /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行； b 指标仅适用于主要原料中使用熟牛肉的产品； d 指标仅适用于主要原料中使用熟牛肉、熟驴肉、熟羊肉、熟鹿肉（人工养殖梅花鹿）、熟狗肉、熟鸡肉、熟鸭肉、熟鹅肉、熟鸳鸯肉（人工养殖）、熟鸵鸟肉（人工养殖）的产品。					

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 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

合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；兽残残留限量应符合 GB 31650 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、过氧化值、菌落总数（仅适用于即食产品）、大肠菌群（仅适用于即食产品）的检验。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、干辣椒中的一种或两种为主要原料，辅以或不辅以黄豆、黑豆、红豆、绿豆、扁豆、豌豆、蚕豆、豇豆、葡萄糖、食用大豆油、食用植物调和油（大豆油、菜籽油、花生油、玉米油、橄榄油、葵花籽油中的几种）、银耳、木耳、黄瓜(胡瓜)、南瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、西葫芦、笋瓜、莲藕、黄花菜、番茄、莴笋、芦笋、牛蒡根、竹笋、冬笋、菱角、香菇、平菇、松茸菇、草菇、秀珍菇、鸡腿菇、猴头菇、金针菇、杏鲍菇、茶树菇、口蘑、白菜、菠菜、卷心菜、空心菜、茼蒿、油麦菜、小青菜、生菜、土豆、莲藕、萝卜、胡萝卜、黄秋葵、西兰花、豌豆芽、黄豆芽、绿豆芽、香菜、大葱、小香葱、洋葱、韭菜、韭黄、蒜黄、蒜苗、蒜苔、茄子、豆角、芹菜、花生仁、熟花生仁、熟芝麻、葵花籽、核桃仁、杏仁、西瓜籽、开心果仁、西瓜、豆干、腐竹、豆腐乳、粉丝、粉皮、粉条、萝卜干、干豆角、紫菜、芥菜、荠菜、香椿、槐花、榆钱、玉米、麦仁、菜豆、四季豆、毛豆、芋头、魔芋、红薯、紫薯、山药、莲子、百合、罗汉果、无花果、海带、海参、生蚝、鱿鱼、鲍鱼、青鱼、草鱼、鲢鱼、鳙鱼、黄鱼、黄花鱼、黑鱼、鳕鱼、甲鱼、带鱼、鱼籽、虾仁、海螺、田螺、河蚌、泥鳅、黄鳝、牛蛙、大龙虾、小龙虾、对虾、皮皮虾、熟牛肉、熟驴肉、熟羊肉、熟鹿肉（人工养殖梅花鹿）、熟狗肉、熟鸡肉、熟鸭肉、熟鹅肉、熟鸳鸯肉（人工养殖）、熟鸵鸟肉（人工养殖）、鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋、皮蛋、食用盐、食用玉米淀粉、白砂糖、鸡粉调味料、鸡精调味料、香辛料（葱、蒜、姜、洋葱、八角、小茴香、胡椒、花椒、草果、丁香、月桂叶、桂皮、豆蔻、肉豆蔻、辣椒、藤椒、麻椒、孜然、山奈、百里香、高良姜、月桂叶、香菜中的一种或几种）、十三香（八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、山楂、甘草、砂仁、丁香、白芷）、白芷粉、陈皮粉、酸芥菜、酸黄瓜、酸萝卜、酸笋、山梨糖醇、木糖醇、黑胡椒酱、番茄酱、香菇酱、猪油、菜籽油、酿造酱油、酿造食醋、花生酱、酵母抽提物、芝麻油、芝麻、蚝油、料酒、麦芽糖、白酒、甜面酱、豆瓣酱、豆豉、味精中的一种或几种，添加或不添加食品用香精（菌汤香精、牛肉香精、花甲味香精、鸡肉香精、海鲜味香精、螺肉香精中的一种或几种）、呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、双乙酸钠的一种或几种，经切制或不切制、调配混合、加热熬炒、包装加工而成的含有两种以上调味品的半固态复合调味料（包含即食和非即食）。

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》要求制订本企业标准，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。

永城市喜星食品加工厂