



412642S-2023



新乡市高新区源之茂食品店企业标准

Q/XYZM 0001S-2023

复合辣椒酱

2023-08-21 发布

2023-08-21 实施

新乡市高新区源之茂食品店 发布

前 言

本标准由新乡市高新区源之茂食品店提出。

本标准由新乡市高新区源之茂食品店起草。

本标准主要起草人：李广红。

H N
Q B

复合辣椒酱

1 范围

本标准规定了复合辣椒酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜辣椒（青辣椒或红辣椒）或干辣椒为主要原料，经破碎，辅以黄豆、葡萄糖、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、玉米油中的一种或多种）、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、肉桂、木姜子、草果、丁香、月桂叶、桂皮、豆蔻、肉豆蔻、辣椒粉、藤椒、麻椒、孜然、山奈、百里香、高良姜中的一种或几种）、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）、鸡肉、牛肉、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、腰果、黑豆、西瓜仁、南瓜仁、杏仁、花生仁、熟花生仁、熟芝麻、葵花籽仁、核桃仁、花生酱、酵母抽提物、芝麻油、黑芝麻、白芝麻、蚝油、料酒、麦芽糖、白酒、甜面酱、豆瓣酱、豆豉、味精、香菇、平菇中的一种或几种，添加或不添加食品用香精、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复合辣椒酱（包含即食和非即食）。

根据原辅料不同将产品分为不同种类：复合辣椒酱、黄豆辣椒酱、豆瓣辣椒酱、麻辣牛肉辣椒酱（微辣、中辣）、麻辣鸡肉辣椒酱（微辣、中辣）、麻辣腰果辣椒酱（微辣、中辣）、麻辣八宝辣椒酱（微辣、中辣）、五仁辣椒酱、坚果辣椒酱、菌菇辣椒酱、香菇辣椒酱、海鲜味辣椒酱、主食伴侣辣椒酱、拌面辣椒酱、炒菜辣椒酱、复合风味辣椒酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜辣椒（青辣椒或红辣椒）应清洁、无污染、无霉变，同时符合 GB2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.2 干辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.3 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.4 十三香、海鲜酱、柱候酱、沙茶酱、香菇酱、火锅底料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.5 甜面酱、豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.6 豆豉应符合 DBS53/ 004 的规定。
- 2.1.7 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.8 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.12 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

- 2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.15 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.16 鸡肉、牛肉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.17 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.18 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.19 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.20 猪油应符合 GB/T 8937 和 GB 10146 的规定。
- 2.1.21 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.22 酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.23 花生仁、熟花生仁、熟芝麻、葵花籽、核桃仁、黑芝麻、白芝麻、腰果、西瓜仁、南瓜仁、杏仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.24 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.25 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.26 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.27 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.28 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.29 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.30 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.31 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.32 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.33 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.34 平菇应符合 GB/T 23189 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.35 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.36 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.37 鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.38 泡椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.39 酸梅酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.40 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.41 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.42 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.43 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	半固态酱状	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	具有本品应具有色泽	
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	≤ 15	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
黄曲霉毒素 B ₁ ， μg/kg	≤ 5	GB 5009.22
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, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 中的 MPN 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牛肉的产品； d 仅适用于添加牛内、鸡肉的产品。 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 为微生物限量可接受水平的限量值；M 为微生物限量的最高安全限量值。					

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；新食品原料的使用应符合相关公告的规定。

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（仅限即食产品检验）、大肠菌群（仅限即食产品检验）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜辣椒（青辣椒或红辣椒）或干辣椒为主要原料，经破碎，辅以黄豆、葡萄糖、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、玉米油中的一种或多种）、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、肉桂、木姜子、草果、丁香、月桂叶、桂皮、豆蔻、肉豆蔻、辣椒粉、藤椒、麻椒、孜然、山奈、百里香、高良姜中的一种或几种）、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）、鸡肉、牛肉、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、腰果、黑豆、西瓜仁、南瓜仁、杏仁、花生仁、熟花生仁、熟芝麻、葵花籽仁、核桃仁、花生酱、酵母抽提物、芝麻油、黑芝麻、白芝麻、蚝油、料酒、麦芽糖、白酒、甜面酱、豆瓣酱、豆豉、味精、香菇、平菇中的一种或几种，添加或不添加食品用香精、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复合辣椒酱（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。

新乡市高新区源之茂食品店