



413191S-2024



浙川县日升昌调味品有限公司企业标准

Q/XRT 0001S-2024

# 辣椒制品

2024-12-18 发布

2024-12-18 实施

浙川县日升昌调味品有限公司 发布

## 前 言

本标准由浙川县日升昌调味品有限公司提出。

本标准起草单位：浙川县日升昌调味品有限公司。

本标准主要起草人：王荣波。

H N

Q B

# 辣椒制品

## 1 范围

本标准规定了辣椒制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜辣椒（经脱水干燥）或干辣椒为原料，经挑选、去杂、粉碎或碾碎或切段或切丝或切圈、混合或不混合、包装而成的非即食辣椒制品。

按产品形态不同分为：辣椒碎、辣椒段、辣椒丝、辣椒圈、辣椒粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜辣椒应新鲜、清洁无杂质、无虫及病虫造成的损伤；干辣椒应干燥、无虫蛀、无霉变、无异味；具有辣椒应有的色泽。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 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	具有本品应有的性状	从样品中取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，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	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的辛辣味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

### 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
水分, g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.4
*铅（以Pb计）, mg/kg	≤ 1.4	GB 5009.12

\* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

### 2.4 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。

### 2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 2.6 其它要求

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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、总灰分。型式检验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以鲜辣椒（经脱水干燥）或干辣椒为原料，经挑选、去杂、粉碎或碾碎或切段或切丝或切圈、混合或不混合、包装而成的非即食辣椒制品。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/T 15691《香辛料调味品通用技术条件》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本产品为香辛料。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

浙川县日升昌调味品有限公司

H N

Q B