



413293S-2024



河南省友垣食品有限公司企业标准

Q/HYH 0003S-2024

剁椒风味辣椒酱

2024-12-30 发布

2024-12-30 实施

河南省友垣食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省友垣食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南省友垣食品有限公司和河南省农业科学院农产品加工研究中心。

本标准起草人：张雪峰、王赵改、蒋鹏飞、史冠莹、张乐、赵丽丽。

H N

Q B

剁椒风味辣椒酱

1 范围

本标准规定了剁椒风味辣椒酱的分类、要求、检验方法、检验规则要求。

本标准适用于以红辣椒、绿泡椒为主要原料，清洗粉碎后添加大豆油、生姜、大蒜、大葱、香辛料（八角、花椒、桂皮中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、鸡精、味精、食品添加剂（苯甲酸钠、山梨酸钾中的一种或几种）中的几种，将上述原料充分混合、风味调配、炒制、杀菌灌装、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的即食剁椒风味辣椒酱（半固态复合调味料）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.2 绿泡椒应符合 SB/T 10756 的规定。
- 2.1.3 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.4 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.5 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.6 大葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.8 香辛料（八角、花椒、桂皮）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.11 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.12 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.14 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	试验方法
性状	酱状，半固态	取50g试样平摊于玻璃器皿内或白磁盘上，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽
色泽	具有辣椒酱应有的颜色	

气、滋味	具有剁椒风味，无不良气味，无异味	和杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
杂质	无霉变，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（以氯化钠计），g/100g	≤ 30.0	GB 5009.44
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
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	≤ 0.6	GB 5009.28
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。

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。

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，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
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1：a样品的采样及处理按GB 4789.1执行；

注2：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为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。

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

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。

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、食用盐、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以红辣椒、绿泡椒为主要原料，清洗粉碎后添加大豆油、生姜、大蒜、大葱、香辛料（八角、花椒、桂皮中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、鸡精、味精、食品添加剂（苯甲酸钠、山梨酸钾中的一种或几种）中的几种，将上述原料充分混合、风味调配、炒制、杀菌灌装、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的即食剁椒风味辣椒酱（半固态复合调味料）。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》相关标准的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。

河南省友垣食品有限公司