



410081S-2024



周口市川汇区奥味家食品厂（个体工商户）企业标准

Q/ZAS 0001S-2024

辣椒酱

2024-01-08 发布

2024-01-08 实施

周口市川汇区奥味家食品厂（个体工商户） 发布

前 言

本标准由周口市川汇区奥味家食品厂（个体工商户）提出并起草。

本标准起草人：张红洋。

H N
Q B

辣椒酱

1 范围

本标准规定了辣椒酱的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜辣椒为主要原料，加入大豆、花生仁、食用植物油（大豆油、花生油中的一种或两种），经原料预处理、配料、熬制、冷却，加入食用盐、白砂糖、纯粮白酒、鸡精、味精、芝麻油调味、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食辣椒酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜辣椒应符合 NY/T 944 的规定。
- 2.1.2 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 食用植物油、芝麻油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 纯粮白酒应符合 GB/T 10781.2 的规定。
- 2.1.8 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.9 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.10 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	半固态，允许固液分层	从样品中随机取出适量，置于洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品其滋味，或按照 GB 31644 规定的方法检验
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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	≤ 20.0	GB 5009.44
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.9	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
*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

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	10 ²	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。					
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 其他要求

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：感官要求、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜辣椒为主要原料，加入大豆、花生仁、食用植物油（大豆油、花生油中的一种或两种），经原料预处理、配料、熬制、冷却，加入食用盐、白砂糖、纯粮白酒、鸡精、味精、芝麻油调味、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食辣椒酱。

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》标准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。

周口市川汇区奥味家食品厂（个体工商户）