



413363S-2025



柘城县辣味源食品有限公司企业标准

Q/ZLS 0001S-2025

# 辣椒段、粉（固态复合调味料）

2025-11-26 发布

2025-11-26 实施

柘城县辣味源食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由柘城县辣味源食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵禄。

H N

Q B

# 辣椒段、粉（固态复合调味料）

## 1 范围

本标准规定了辣椒段、粉（固态复合调味料）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干辣椒（切段或粉碎）或辣椒段、辣椒粉中的一种为主要原料，添加或不添加食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、糯米粉、食用葡萄糖、麦芽糊精中的一种或几种，添加大豆油、食用盐，经炒制或不炒制、包装而成的含有两种或两种以上调味品的非即食辣椒段、粉（固态复合调味料）。

根据原辅料不同，产品分为：辣椒段、辣椒粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

2.1.1 干辣椒、辣椒段、辣椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31617 的规定。

2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.7 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。

2.1.8 糯米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.9 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31617 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	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和性状，检查有无外来杂质。嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味与滋味，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 <sup>a</sup> (以 NaCl 计), g/100g ≤	25	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计), mg/kg ≤	0.9	GB 5009.12
无机砷 <sup>b</sup> (以 As 计), mg/kg ≤	0.1	GB 5009.11
1、*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的要求。 2、a 仅适用于添加食用盐的产品检测； 3、b 可先测定总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。		

#### 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 生产过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.6 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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以干辣椒（切段或粉碎）或辣椒段、辣椒粉中的一种为主要原料，添加或不添加食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、糯米粉、食用葡萄糖、麦芽糊精中的一种或几种，添加大豆油、食用盐，经炒制或不炒制、包装而成的含有两种或两种以上调味品的非即食辣椒段、粉（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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

柘城县辣味源食品有限公司

H N

Q B