



410101S-2025



颐海（郑州）食品有限公司企业标准

Q/YHZZ 0007S-2025

香脆椒（固态复合调味料）

2025-01-08 发布

2025-01-08 实施

颐海（郑州）食品有限公司 发布

前 言

本标准由颐海（郑州）食品有限公司提出。

本标准起草单位：颐海（郑州）食品有限公司。

本标准主要起草人：张浩忠、苏志远、王宁宁。

H N

Q B

香脆椒（固态复合调味料）

1 范围

本标准规定了香脆椒（固态复合调味料）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以辣椒为主要原料，经原料浸泡、挑选、裹粉{煎炸裹粉[(食用淀粉(玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种)、小麦粉、糯米粉中的一种或几种，加入或不加入复配膨松剂(碳酸钙、碳酸氢钠、葡萄糖酸- δ -内酯、焦磷酸二氢二钠、柠檬酸、淀粉)]}，添加食用盐、白砂糖、植物油(大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、橄榄油中的一种或几种)、芝麻、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、香辛料【豆蔻、花椒、茺萝、草果、高良姜、小茴香、甘草、砂仁、山奈、荜拔、香茅、芫荽(香菜)、迷迭香、姜黄、木姜子、桂皮、丁香、薄荷、孜然、八角、肉豆蔻、月桂叶、黑胡椒、白胡椒、葱、姜、蒜中的一种或几种】、蒜粉、葱粉、姜粉、洋葱粉、牛肉粉调味料、烤肉粉、食品用香料(辣椒油树脂、花椒提取物)、5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)、酵母抽提物、麦芽糊精、乙基麦芽酚、三氯蔗糖、D-异抗坏血酸钠、碳酸氢铵、碳酸氢钠中的一种或几种，经油炸、脱油、调味、冷却，加入或不加入熟制花生仁、熟制豌豆、熟制蚕豆、熟制巴旦木、熟制腰果、熟制核桃仁、熟制榛子仁、熟制夏威夷果、熟制开心果中的一种或几种，经混合或不混合、包装而成的包含两种或两种以上调味料的香脆椒（固态复合调味料）。

按产品用途不同可分为：即食产品、非即食产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.3 糯米粉应符合 LS/T 3240 的规定。
- 2.1.4 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 橄榄油应符合 GB/T23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.10 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.11 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.12 复配膨松剂应符合 GB1886.245 的规定。

- 2.1.13 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.14 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.15 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.16 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.17 葱、蒜、姜应新鲜无腐烂并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.18 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.19 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.20 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.21 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.22 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.23 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.24 辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.25 烤肉粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.26 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.27 香辛料（豆蔻、茛萝、草果、高良姜、小茴香、砂仁、山奈、荜拨、香茅、芫荽（香菜）、木姜子、姜黄）、蒜粉、葱粉、姜粉、洋葱粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.28 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 2.1.29 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.30 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.31 迷迭香应符合 GB/T 22301 的规定。
- 2.1.32 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.33 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.34 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.35 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.36 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.37 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.38 薄荷应符合 GB/T 32736 的规定。
- 2.1.39 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.40 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.41 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。

2.1.42 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.43 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.44 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.45 花椒提取物应符合 GB 29938 规定。

2.1.46 熟制花生仁、熟制豌豆、熟制蚕豆、熟制巴旦木、熟制腰果、熟制核桃仁、熟制榛子仁、熟制夏威夷果、熟制开心果应符合 GB 19300 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	具有该产品应有的性状	取适量样品，置于白色瓷盘中，在自然光线下观察其性状、色泽杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味	具有该产品应有的气味，无异味	
滋味	具有该产品应有的滋味，口感良好	
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
水分, g/100g	≤ 15.0	GB 5009.3
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
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298

注: *严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;
a 仅限添加三氯蔗糖的产品检测。

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, 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
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

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。

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、酸价、过氧化值、菌落总数（即食产品）、大肠菌群（即食产品）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以辣椒为主要原料，经原料浸泡、挑选、裹粉{煎炸裹粉[(食用淀粉(玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种)、小麦粉、糯米粉中的一种或几种，加入或不加入复配膨松剂(碳酸钙、碳酸氢钠、葡萄糖酸- δ -内酯、焦磷酸二氢二钠、柠檬酸、淀粉)]}，添加食用盐、白砂糖、植物油(大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、橄榄油中的一种或几种)、芝麻、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、香辛料【豆蔻、花椒、茺萝、草果、高良姜、小茴香、甘草、砂仁、山奈、荜拔、香茅、芫荽(香菜)、迷迭香、姜黄、木姜子、桂皮、丁香、薄荷、孜然、八角、肉豆蔻、月桂叶、黑胡椒、白胡椒、葱、姜、蒜中的一种或几种】、蒜粉、葱粉、姜粉、洋葱粉、牛肉粉调味料、烤肉粉、食品用香料(辣椒油树脂、花椒提取物)、5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)、酵母抽提物、麦芽糊精、乙基麦芽酚、三氯蔗糖、D-异抗坏血酸钠、碳酸氢铵、碳酸氢钠中的一种或几种，经油炸、脱油、调味、冷却，加入或不加入熟制花生仁、熟制豌豆、熟制蚕豆、熟制巴旦木、熟制腰果、熟制核桃仁、熟制榛子仁、熟制夏威夷果、熟制开心果中的一种或几种，经混合或不混合、包装而成的包含两种或两种以上调味料的香脆椒(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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

颐海(郑州)食品有限公司