



410430S-2025



方城县郎家地果食品厂企业标准

Q/FLS 0002S-2025

辣椒韭花酱

2025-02-10 发布

2025-02-10 实施

方城县郎家地果食品厂 发布

前 言

本标准由方城县郎家地果食品厂提出并起草。

本标准起草人：郎长成。

H N

Q B

辣椒韭花酱

1 范围

本标准规定了辣椒韭花酱的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜辣椒、韭菜、韭菜花（或韭菜花酱）、姜、花生仁（经浸泡、用开水焯水）为主要原料，经绞碎，添加食用盐、白酒、白砂糖、味精、鸡精、白醋、辣椒粉中的一种或几种，添加或不添加双乙酸钠、山梨酸钾、维生素C（抗氧化剂）、柠檬酸钠、柠檬酸、食品用香精中的一种或几种，经混合搅拌、包装而成的包含两种或两种以上调味料的即食辣椒韭花酱（半固态复合调味料）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜辣椒、韭菜、韭菜花、姜应清洁、卫生、无虫蛀，无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.2 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.8 白醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.9 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.10 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.11 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.12 维生素C应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.14 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.15 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.16 韭菜花酱应符合 2714 的规定。
- 2.1.17 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
状态	半固态酱状	将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味；然后用温开水漱
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味、滋味，无异味	

杂质	无肉眼可见外来杂质	口, 品其滋味
----	-----------	---------

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)	≤ 8.0	GB 5009.44
*铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.9	GB 5009.12
无机砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.11
双乙酸钠 ^a / (g/kg)	≤ 10.0	GB 5009.277
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计) / (g/kg)	≤ 1.0	GB 5009.28
注: *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, 且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。		

2.5 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: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.6 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.7 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜辣椒、韭菜、韭菜花（或韭菜花酱）、姜、花生仁（经浸泡、用开水焯水）为主要原料，经绞碎，添加食用盐、白酒、白砂糖、味精、鸡精、白醋、辣椒粉中的一种或几种，添加或不添加双乙酸钠、山梨酸钾、维生素C（抗氧化剂）、柠檬酸钠、柠檬酸、食品用香精中的一种或几种，经混合搅拌、包装而成的包含两种或两种以上调味料的即食辣椒韭花酱（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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

方城县郎家地果食品厂

H N

Q B