

Q/ZLS 0001S-2025



柘城县辣湘湖食品加工有限公司企业标准

Q/ZLS 0001S-2025

辣椒段（固态复合调味料）

2025-02-20 发布

2025-02-20 实施

柘城县辣湘湖食品加工有限公司 发布

前 言

本标准由柘城县辣湘湖食品加工有限公司提出。

本标准由柘城县辣湘湖食品加工有限公司和河南华测检测技术有限公司共同起草。

本标准主要起草人：姚世豪、吴盼盼。

H N

Q B

辣椒段（固态复合调味料）

1 范围

本标准规定了辣椒段（固态复合调味料）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干辣椒（切段）或辣椒段为主要原料，添加大豆油、食用盐，添加或不添加食用玉米淀粉、糯米粉、食用葡萄糖、麦芽糊精中的一种或几种，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（固态复合调味料）。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 干辣椒、辣椒段应符合 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。

2.2 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	具有本品应有的滋味与气味，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
水分, g/100g	≤ 15	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 40	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
无机砷 ^a (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11

酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
<p>1、*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>2、a 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。</p>			

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。

QB

编制说明

本标准适用于以干辣椒（切段）或辣椒段为主要原料，添加大豆油、食用盐，添加或不添加食用玉米淀粉、糯米粉、食用葡萄糖、麦芽糊精中的一种或几种，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（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。

柘城县辣湘湖食品加工有限公司