



411094S-2025



临颍县伊品红农产品有限公司企业标准

Q/LYHN 0002S-2025

辣椒制品

2025-04-11 发布

2025-04-11 实施

临颍县伊品红农产品有限公司 发布

前 言

本标准由临颖县伊品红农产品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：夏文博。

H N

Q B

辣椒制品

1 范围

本标准规定了辣椒制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜辣椒（经脱水干燥）或干辣椒为原料，经前处理（去杂、干洗或不干洗）、烘干或不烘干、粉碎（切段、切丝或捣碎）、包装而成的非即食辣椒制品。

按产品形态不同分为辣椒碎、辣椒段、辣椒丝、辣椒粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜辣椒应新鲜、清洁无杂质、无虫及病虫造成的损伤；干辣椒应干燥、无虫蛀、无霉变、无异味；具有辣椒应有的色泽。

2.1.2 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	具有产品应有的性状	从样品中取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的辛辣味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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	≤ 14	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 10	GB 5009.4
酸不溶性灰分, g/100g	≤ 5	GB 5009.4
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 1.2	GB 5009.12

*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家有关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜辣椒（经脱水干燥）或干辣椒为原料，经前处理（去杂、干洗或不干洗）、烘干或不烘干、粉碎（切段、切丝或捣碎）、包装而成的非即食辣椒制品。

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/T 15691《香辛料调味品通用技术条件》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。

H N

临颖县伊品红农产品有限公司

Q B