

Q/PHY 0012S-2025



濮阳市恒远食品有限公司企业标准

Q/PHY 0012S-2025

辣椒制品（固态复合调味 料）

2025-05-16 发布

2025-05-16 实施

濮阳市恒远食品有限公司 发布

前 言

本标准由濮阳市恒远食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：梁定建、魏磊娜、韩哲慧、梁雷鸣。

H N

Q B

辣椒制品（固态复合调味料）

1 范围

本标准规定了辣椒制品（固态复合调味料）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本产品适用于以干辣椒为原料，经过挑选、粉碎、加入大豆油进行炒制，添加辣椒红、食用盐，经混合搅拌、包装而成非即食辣椒制品（固态复合调味料）。

根据产品状态不同分为：辣椒片、辣椒粉、辣椒面。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 食用盐应符合GB 2721的规定。

2.1.2 干辣椒应符合GB/T 15691的规定。

2.1.3 辣椒红应符合GB 1886.34 的规定。

2.1.4 大豆油应符合GB/T 1535的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	片状、颗粒状、粉状	从样品中取出50g，将其置于洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品固有的色泽	
气味和滋味	具有本品固有的气味和滋味，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 规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.4
酸不溶性灰分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 30	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
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

注：*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 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产加工过程中的卫生要求应符合GB 14881的规定。

2.6 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

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

编制说明

本产品适用于以干辣椒为原料，经过挑选、粉碎、加入大豆油进行炒制，添加辣椒红、食用盐，经混合搅拌、包装而成非即食辣椒制品（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》的要求制订本企业标准，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。

濮阳市恒远食品有限公司