



412192S-2025



淅川县永珍调味品有限公司企业标准

Q/XYT 0001S-2025

辣椒酱

2025-07-17 发布

2025-07-17 实施

淅川县永珍调味品有限公司 发布

前 言

本标准由浙川县永珍调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：周晓航。

H N
Q B

辣椒酱

1 范围

本标准规定了辣椒酱的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜辣椒或干辣椒为主要原料，经过挑拣、去蒂、清洗、粉碎后，加适量的食用盐，经腌渍，自然发酵或烘干、大豆油油炸后，添加或不添加食品添加剂（苯甲酸钠和山梨酸钾），经调配、灌装而成的半固态复合调味料辣椒酱（非即食）。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 干辣椒应符合GB/T 30382的规定。
- 2.1.2 鲜辣椒应新鲜，无腐烂，应符合GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。
- 2.1.6 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.7 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716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	半固态，酱状	取 50g 混合均匀的被测样品于无色透明的烧杯中，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	有辣椒的正常红色	
气 味	有辣椒的香味、辣味，无异味	
滋 味	有辣椒的香辣味	
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	70.0 (适用于发酵工艺)	GB 5009.3
	25.0 (适用于油炸工艺)	
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 25	GB 5009.44
总酸 (以乳酸计), g/100g	≤ 2.0	GB 12456
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.15
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.01	GB 5009.17
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
^b 苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^b 山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^a 酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
^a 过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
注1: *指标为严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 注2: a仅适用于油炸产品。 注3: b仅适用于添加此添加剂的产品。 注4: 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。		

2.4 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 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 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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

出厂检验项目为：感官要求、水分、食用盐、大肠菌群、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

本标准适用于以鲜辣椒或干辣椒为主要原料，经过挑拣、去蒂、清洗、粉碎后，加适量的食用盐，经腌渍，自然发酵或烘干、大豆油油炸后，添加或不添加食品添加剂（苯甲酸钠和山梨酸钾），经调配、灌装而成的半固态复合调味料辣椒酱（非即食）。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。

浙川县永珍调味品有限公司