



412223S-2025



内黄县兴隆农产品有限公司企业标准

Q/NXL 0001S-2025

辣椒制品（固态调味料）

2025-07-21 发布

2025-07-21 实施

内黄县兴隆农产品有限公司 发布

前 言

本标准由内黄县兴隆农产品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杜建刚。

H N
Q B

辣椒制品（固态调味料）

1 范围

本标准规定了辣椒制品（固态调味料）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干辣椒为主要原料，经原料验收、粉碎或分切【或不粉碎（不分切）】、包装而成的非即食辣椒制品（固态调味料）。

根据工艺不同，产品分类为：辣椒粉、辣椒碎、辣椒段、辣椒片、辣椒丝、辣椒圈。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 干辣椒应符合 GB/T 30382 或 GB/T 15691 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	固态	取适量样品，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，闻其气味，温开水漱口后，品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，g/100g	≤ 15.0	GB 5009.3
总灰分，g/100g	≤ 10	GB 5009.4
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

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不适用于以计量方式销售的预先包装产品；对于预先定量包装的产品，其净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

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、净含量及允许短缺量（不适用于以计量方式销售的预包装食品）。
型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以干辣椒为主要原料，经原料验收、粉碎或分切【或不粉碎（不分切）】、包装而成的非即食辣椒制品（固态调味料）。

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，制订本企业标准，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。

内黄县兴隆农产品有限公司

H N

Q B