412372S-2025

河南妙良食品有限公司企业标准

Q/HMS 0002S-2025

香酥辣椒

2025-08-06 发布　　2025-08-06 实施

河南妙良食品有限公司 发布

前　言

本标准由河南妙良食品有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人:李良童。

HNQB

香酥辣椒

1 范围

本标准规定了香酥辣椒的分类、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，经浸泡、挑选、裹粉【以食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉、芋头淀粉、糯米淀粉、山药粉、黄豆粉、玉米粉、藕粉、小麦粉、糯米粉中的一种或几种为原料，加入或不加入生活饮用水，加入或不加入食用盐、碳酸氢钠、芝麻、白砂糖、香兰素、味精、花椒粉、八角粉、小茴香粉、高良姜粉、辣椒粉、桂皮粉、肉桂粉、孜然粉、月桂叶（香叶）粉、肉豆蔻粉、胡椒粉、姜粉、草果粉、丁香粉、砂仁粉、芫荽粉、葱粉、蒜粉、洋葱粉、芥末粉中的一种或几种】、搅拌、油炸（大豆油、玉米油、食用植物调和油、菜籽油、葵花籽油、棕榈油中的一种或几种）、脱油、调味或不调味【加入味精、孜然、花椒、八角粉、小茴香粉、高良姜粉、辣椒粉、桂皮粉、肉桂粉、孜然粉、月桂叶（香叶）粉、肉豆蔻粉、胡椒粉、姜粉、草果粉、丁香粉、砂仁粉、芫荽粉、葱粉、蒜粉、洋葱粉、芥末粉、藿香、白芷、陈皮、山楂、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、复合调味粉、咸蛋黄粉、咸蛋黄风味粉、蟹黄味粉、芝士粉、可可粉、食品用香精、5′-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、谷氨酸钠中的一种或几种】、混合或不混合【熟制坚果籽类或其仁（芝麻、巴旦木、腰果、榛子、南瓜籽仁、葵花籽仁、核桃、杏仁、花生、黄豆、红豆、黑豆、芸豆、薏仁米、 绿豆、青豆、花豆、桃仁、蚕豆、豌豆、黄金豆中的一种或多种）、牛肉干、蚕蛹干、海苔、肉松、带鱼干中的一种或几种】、包装加工而成的即食辣椒酥。

根据所用辅料不同，产品分类不同。

2 要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 干辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.3 食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉、芋头淀粉、糯米淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.4 小麦粉、糯米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.7 芝麻应符合 GB 19300 的规定。

2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.9 香兰素应符合 GB 30616 的规定。

2.1.10 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.11 孜然、花椒、八角粉、小茴香粉、高良姜粉、辣椒粉、桂皮粉、肉桂粉、孜然粉、月桂叶（香叶）粉、肉豆蔻粉、胡椒粉、姜粉、草果粉、丁香粉、砂仁粉、芫荽粉、葱粉、蒜粉、洋葱粉、芥末粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.12 大豆油、玉米油、食用植物调和油、菜籽油、葵花籽油、棕榈油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.13 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.14 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 或 GB/T 45352 或 GB 31644 的规定。

2.1.15 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 或 GB 31644 的规定。

2.1.16 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 或 GB 31644 的规定。

2.1.17 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 或 GB 31644 的规定。

2.1.18 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 或 GB 31644 的规定。

2.1.19 菇精调味料应符合 SB/T 10484 或 GB 31644 的规定。

2.1.20 复合调味粉应符合 GB 31644 的规定。

2.1.21 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.22 5′-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.23 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.24 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。

2.1.25 藿香、白芷、陈皮、山楂应符合应符合《中华人民共和国药典》的规定。

2.1.26 熟制坚果籽类或其仁应符合 GB 19300 或 GB/T 22165 的规定。

2.1.27 咸蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.28 咸蛋黄风味粉、蟹黄味粉应符合 GB 31644 的规定。

2.1.29 牛肉干应符合 GB 2726 的规定。

2.1.30 蚕蛹干应符合关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告(卫生部公告2004年第17号)的规定。

2.1.31 海苔应符合 GB/T 23596 的规定。

2.1.32 肉松应符合 GB/T 23968 的规定。

2.1.33 带鱼干应符合 GB 10136 的规定。

2.1.34 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。

2.1.35 山药粉应符合 GB 19640 的规定。

2.1.36 黄豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.37 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。

2.1.38 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。

2.1.39 可可粉应符合 GB/T 20706 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	具有该产品应有的性状	取适量样品置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，闻其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色　泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气味、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，%	≤	20	GB 5009.3
酸价（KOH）(以脂肪计)，mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值 （以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	6.0（仅限添加食用盐的产品）	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.28	GB 5009.12
甲基汞[a](以 Hg 计)，mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
镉[a](以 Cd 计)，mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
无机砷[a](以 As 计)，mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； 仅限添加水产动物及其制品的产品。			

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]及限量				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 平板计数法
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：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5　净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6　生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家 相关规定执行。

HNQB

编制说明

本标准适用于以干辣椒为主要原料，经浸泡、挑选、裹粉【以食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉、芋头淀粉、糯米淀粉、山药粉、黄豆粉、玉米粉、藕粉、小麦粉、糯米粉中的一种或几种为原料，加入或不加入生活饮用水，加入或不加入食用盐、碳酸氢钠、芝麻、白砂糖、香兰素、味精、花椒粉、八角粉、小茴香粉、高良姜粉、辣椒粉、桂皮粉、肉桂粉、孜然粉、月桂叶（香叶）粉、肉豆蔻粉、胡椒粉、姜粉、草果粉、丁香粉、砂仁粉、芫荽粉、葱粉、蒜粉、洋葱粉、芥末粉中的一种或几种】、搅拌、油炸（大豆油、玉米油、食用植物调和油、菜籽油、葵花籽油、棕榈油中的一种或几种）、脱油、调味或不调味【加入味精、孜然、花椒、八角粉、小茴香粉、高良姜粉、辣椒粉、桂皮粉、肉桂粉、孜然粉、月桂叶（香叶）粉、肉豆蔻粉、胡椒粉、姜粉、草果粉、丁香粉、砂仁粉、芫荽粉、葱粉、蒜粉、洋葱粉、芥末粉、藿香、白芷、陈皮、山楂、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、复合调味粉、咸蛋黄粉、咸蛋黄风味粉、蟹黄味粉、芝士粉、可可粉、食品用香精、5′-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、谷氨酸钠中的一种或几种】、混合或不混合【熟制坚果籽类或其仁（芝麻、巴旦木、腰果、榛子、南瓜籽仁、葵花籽仁、核桃、杏仁、花生、黄豆、红豆、黑豆、芸豆、薏仁米、 绿豆、青豆、花豆、桃仁、蚕豆、豌豆、黄金豆中的一种或多种）、牛肉干、蚕蛹干、海苔、肉松、带鱼干中的一种或几种】、包装加工而成的即食辣椒酥。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，作为组织生产、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。

河南妙良食品有限公司