



412854 S-2025



浙川县红丹阳辣椒专业合作社企业标准

Q/XHL 0001S-2025

辣椒制品

2025-09-25 发布

2025-09-25 实施

浙川县红丹阳辣椒专业合作社 发布

前 言

本标准由浙川县红丹阳辣椒专业合作社提出。

本标准起草单位：浙川县红丹阳辣椒专业合作社。

本标准主要起草人：周小东。

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。

本标准适用于以干辣椒为主要原料，经分选、清理、清洗或干洗、烤制或不烤制、粉碎或碾碎或切段或切丝或切圈，加入或不加入大豆油或菜籽油、食用盐、白砂糖烤制或不烤制，拌料或不拌料【大豆油或菜籽油、花生（经烘烤、粉碎）、芝麻（经烘烤、粉碎）、黄豆（经烘烤、粉碎）、食用盐、鸡精调味料、味精、白砂糖、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、玉米淀粉、大米粉、食品用香精中的一种或几种）、微波烘干杀菌、自然冷却、包装而成的即食或非即食辣椒制品。

按产品形态不同分为：辣椒碎、辣椒段、辣椒丝、辣椒圈、辣椒粉、调味辣椒碎、调味辣椒段、调味辣椒丝、调味辣椒圈、调味辣椒粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 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 大豆油、菜籽油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.8 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.9 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.10 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.11 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.12 黄豆应符合 GB 1532 的规定。
- 2.1.13 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.14 大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.16 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	具有本品应有的性状	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	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的辛辣味，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	≤ 14.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.4
酸不溶性灰分, g/100g	≤ 5.0	
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 1.4	GB 5009.12

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 微生物限量

即食类产品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	
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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品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

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、总灰分。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以干辣椒为主要原料，经分选、清理、清洗或干洗、烤制或不烤制、粉碎或碾碎或切段或切丝或切圈，加入或不加入大豆油或菜籽油、食用盐、白砂糖烤制或不烤制，拌料或不拌料【大豆油或菜籽油、花生（经烘烤、粉碎）、芝麻（经烘烤、粉碎）、黄豆（经烘烤、粉碎）、食用盐、鸡精调味料、味精、白砂糖、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、玉米淀粉、大米粉、食品用香精中的一种或几种）、微波烘干杀菌、自然冷却、包装而成的即食或非即食辣椒制品。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。

本标准产品属性为：香辛料类。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

浙川县红丹阳辣椒专业合作社