



411888S-2026



临颍县酷辣农产品有限公司企业标准

Q/LKLN 0002S-2026

辣椒制品

2026-07-02 发布

2026-07-02 实施

临颍县酷辣农产品有限公司 发布

前 言

本标准由临颍县酷辣农产品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨亚杰、臧永刚、王瑞芳。

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。

本标准适用于以鲜辣椒(经脱水干燥)或干辣椒为原料,添加或不添加食用盐、食用植物油、食用葡萄糖中的一种或几种,经前处理、烘炒或不烘炒、粉碎或捣碎或切段或切丝、包装而成的非即食辣椒制品。

按产品形态不同分为辣椒碎、辣椒段、辣椒丝、辣椒粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1鲜辣椒应新鲜、清洁、卫生,无虫蛀、腐烂,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2干辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.3食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.5食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 和 GB 15203 的规定。

2.1.6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	具有产品应有的性状	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	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的辛辣味,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, mL/100g	≤ 14	GB 5009.3 第三法
总灰分(干态), g/100g	≤ 10	GB 5009.4
酸不溶性灰分(干态), g/100g	≤ 5	GB 5009.4

*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	1.2	GB 5009.12
*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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜辣椒(经脱水干燥)或干辣椒为原料,添加或不添加食用盐、食用植物油、食用葡萄糖中的一种或几种,经前处理、烘炒或不烘炒、粉碎或捣碎或切段或切丝、包装而成的非即食辣椒制品。

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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

临颍县酷辣农产品有限公司

Q B