



412764S-2017



南阳市华邦农业科技有限公司企业标准

Q/NHBN 0003S-2017

辣椒酱罐头

2017-11-23 发布

2017-11-23 实施

南阳市华邦农业科技有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由南阳市华邦农业科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：薛建定。

H N

Q B

辣椒酱罐头

1 范围

本标准规定了辣椒酱罐头的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以新鲜辣椒为主要原料，经清洗、粉碎，加入鲜姜（粉碎）、黄豆酱、甜面酱、大蒜（粉碎）、白砂糖、食用盐、配制白醋中的几种，经混合、再加入或不加入热花生油、搅拌、灌装、高温杀菌等工序加工而成。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 白砂糖应符合 GB/T317 和 GB 13104 的规定。

2.1.2 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 配制白醋应符合 SB/T 10337 和 GB 2719 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。

2.1.6 辣椒应符合 NY/T 944 的规定。

2.1.7 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。

2.1.8 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.9 鲜姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.10 大蒜应符合 NY/T 1791 的规定。

2.2 要求

表1 感官要求

项目	要求	试验方法
性状	半固态	从样品中取出20克，倒入一洁净烧杯中，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	具有该产品应有的色泽	
滋味、气味	具有该产品应有滋味、气味，无异味	
杂质	无霉斑，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) ≤	55.00	GB 5009.3
食用盐 (以NaCl计) (g/100g) ≤	20	GB 5009.44
过氧化值 (以脂肪计) (g/100g) ≤	0.25	GB 5009.227
总砷 (As计) (mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.11
*铅 (以Pb计) (mg/kg) ≤	0.8	GB 5009.12
注: *指标准严于食品安全国家标准 GB 2762。		

2.4 微生物指标

微生物指标符合商业无菌的规定。检测方法应符合 GB 4789.26 的规定。

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

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; 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官、净含量、水分、食用盐、过氧化值、商业无菌。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以新鲜辣椒为主要原料，经清洗、粉碎，加入鲜姜（粉碎）、黄豆酱、甜面酱、大蒜（粉碎）、白砂糖、食用盐、配制白醋中的几种，经混合、再加入或不加入热花生油、搅拌、灌装、高温杀菌等工序加工而成。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 DBS41/ 001《食品安全地方标准 复合调味料》标准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。

本标准规定了辣椒酱罐头的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。



南阳市华邦农业科技有限公司

2017年10月26日

