



412645S-2017



河南凌之峰食品有限公司企业标准

Q/HLS 0002S-2017

油辣椒

2017-11-06 发布

2017-11-06 实施

河南凌之峰食品有限公司 发布

前言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》的要求编写。

本标准由河南凌之峰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：朱凌峰。

H N

Q B

油辣椒

1 范围

本标准规定了油辣椒的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以辣椒粉、食用大豆油为原料，经油炸，灌装，包装加工而成的油辣椒。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 辣椒粉应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.2 食用大豆油应符合 GB 2716 及 GB/T 1535 的规定。

2.1.3 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 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	半固态	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽和性状、杂质。闻其气味,用温开水漱口,品其滋味。
色 泽	红色至红褐色	
气 滋 味	具有产品特有气滋味,无异味,无异嗅	
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	检测方法
水分, g/100g	≤ 25	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 15	GB 5009.44
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.22
注: *指标严于国家标准。		

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量(若非指定均以 25g 标示)				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(MPN/g)	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3

霉菌 (CFU/g)	5	2	10^2	10^3	GB 4789.15
酵母 (CFU/g)	5	2	10^2	10^3	
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	2	100	10000	GB 4789.10 第 二法
沙门氏菌/25g	5	0	0	——	GB 4789.4
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

食品添加剂使用符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官、水分、食用盐、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以辣椒粉、食用大豆油为原料，经油炸，灌装，包装加工而成的油辣椒。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，参考 GB/T 20293《油辣椒》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。

本标准规定了油辣椒的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。其中铅指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

H N
河南凌之峰食品有限公司

Q B