



411628S-2017



河南振翼调味股份有限公司企业标准

Q/HZT 0002S-2017

---

# 辣椒酱

2017-07-19 发布

2017-07-19 实施

---

河南振翼调味股份有限公司 发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由河南振翼调味股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：周东风、张晓萍、周培伟、王广江。

H N

Q B

# 辣椒酱

## 1 范围

本标准规定了辣椒酱的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以鲜辣椒或干辣椒为主要原料，经过挑拣、清洗、破碎后，加适量的食用盐，经自然发酵（腌制、晾晒）或非发酵（烘干、油炸）等特定工艺后，加入食品添加剂（苯甲酸钠和山梨酸钾）搅拌均匀，灭菌、灌装而成的辣椒酱（非即食）。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 辣椒应符合NY/T 944的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合GB/T 5461和GB2721的规定。
- 2.1.3 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.4 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。
- 2.1.5 山梨酸钾应符合GB 1886.39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	从样品中去除 50g,置于白瓷盘中,在自然光下用肉眼观察色泽及形状,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味,并检查有无外来杂质。
性状	半固态, 酱状	
色泽	有辣椒的正常红色	
气味	有辣椒的香味、辣味, 无异味	
滋味	有辣椒的香辣味	
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	检测方法	
水分, g/100g	≤	75	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤	25.0	GB 5009.44
总酸 (以乳酸计), g/100g	≤	2.0	GB/T 5009.54
砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤	0.05	GB 5009.15
汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.01	GB 5009.17
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/kg	≤	0.75	GB 5009.28
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤	0.25	GB 5009.28
注: 相同防腐剂在混合使用时, 各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1.			

## 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 <sup>a</sup> 及限量 (若非指定, 均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 <sup>1</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	0.3 MPN/g	1.5 MPN/g	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
酵母	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	10000	GB 4789.10 第二法
<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

## 2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

食品添加剂应符合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; 农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

## 编制说明

辣椒酱是以鲜辣椒或干辣椒为主要原料，经过挑拣、清洗、破碎后，加适量的食用盐，经自然发酵（腌制、晾晒）或非发酵（烘干、油炸）等特定工艺后，加入食品添加剂（苯甲酸钠和山梨酸钾）搅拌均匀，灭菌、灌装而成的辣椒酱（非即食）。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》，参照《NY/T 1070辣椒酱》、GB 2718 《食品安全国家标准 酿造酱》的有关规定，制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查的依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定。

H H N

河南振翼调味股份有限公司  
2017年06月21日

Q B