



411666S-2017



叶县伊帆清真食品有限公司企业标准

Q/YYQ 0003S-2017

复合调味料（ 香辣椒 ）

2017-07-21 发布

2017-07-21 实施

叶县伊帆清真食品有限公司 发布

前 言

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

本标准由叶县伊帆清真食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：杨松涛、张书香。

H N

Q B

复合调味料（香辣椒）

1 范围

本标准规定了复合调味料（香辣椒）的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以香菇、辣椒（干辣椒）、花椒、桂皮、八角、大蒜、生姜、洋葱、花生米、鸡肉（带骨）、甜面酱、食用植物油（菜籽油、大豆油）、蚝油、豆瓣酱、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、山梨酸钾、生活饮用水为原料，香菇、辣椒（干辣椒）、花椒、桂皮、八角、大蒜（脱皮）、生姜（脱皮）、洋葱（脱皮）、花生米、鸡肉（带骨），经拣选、清洗、炒制、整形（切块、粉碎）、加入甜面酱、食用植物油（菜籽油、大豆油）、蚝油、豆瓣酱、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、山梨酸钾、经配料、灌装、封口、包装加工而成。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 辣椒应符合GB/T 10456、GB/T 30382、GB/T 20293、NY/T 944的规定。

2.1.2 食用盐应符合GB 2721、GB/T 5461的规定。

2.1.3 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.4 香菇应符合GH/T 1013、GB 7096的规定。

2.1.5 甜面酱应符合SB/T 10296的规定。

2.1.6 洋葱应符合SB/T 10026的规定。

2.1.7 大蒜应符合SB/T 10348的规定。

2.1.8 生姜应符合GB/T 30383的规定。

2.1.9 花椒应符合GB/T 30391的规定。

2.1.10 八角应符合GB/T 7652的规定。

2.1.11 味精应符合GB 2720、GB/T 8967的规定。

2.1.12 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。

2.1.13 白砂糖应符合GB/T 317、GB 13104的规定。

2.1.14 菜籽油应符合GB/T 1536、GB 2716的规定。

2.1.15 鸡肉应符合符合GB 16869、GB2707的规定。

2.1.16 花生应符合符合GB/T 1532的规定。

2.1.17 桂皮应符合GB/T 30381的规定。

2.1.18 蚝油应符合SB/T 10005的规定。

2.1.19 豆瓣酱应符合GB 2718、GB/T 24399的规定。

2.1.21 大豆油应符合GB/T 1535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	指 标	检测方法
性 状	半固态，固态	取样品50g，置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下观察其性状、色泽，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味，并检查有无外来杂质。
色 泽	有固态调味料（香辣椒）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	≤ 50.0	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
总酸（以乳酸计），g/100g	≤ 2.0	GB/T 12456
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
黄曲霉毒素B ₁ ^a ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

a: 仅适于香脆椒、鸡油辣椒、耗油辣椒酱。*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定

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				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 4789.3MPN计数法
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

霉菌, CFU/g	5	2	10^2	10^3	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10^2	10^3	GB 4789.15
<p>注1: a 样品的采样及处理按GB 4789.1 执行;</p> <p>注2: n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为致病菌指标可接受水平的限量值; M为致病菌指标的最高安全限量值。</p>					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.7 其他卫生要求

应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

H N

Q B

编制说明

复合调味料（香辣椒）是以香菇、辣椒（干辣椒）、花椒、桂皮、八角、大蒜、生姜、洋葱、花生米、鸡肉（带骨）、甜面酱、食用植物油（菜籽油、大豆油）、蚝油、豆瓣酱、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、山梨酸钾、生活饮用水为原料，香菇、辣椒（干辣椒）、花椒、桂皮、八角、大蒜（脱皮）、生姜（脱皮）、洋葱（脱皮）、花生米、鸡肉（带骨），经拣选、清洗、炒制、整形（切块、粉碎）、加入甜面酱、食用植物油（菜籽油、大豆油）、蚝油、豆瓣酱、食用盐，白砂糖、谷氨酸钠（味精）、山梨酸钾、经配料、灌装、封口、包装加工而成。

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》，参照《NY/T 1070辣椒酱》、《DBS 41/001食品安全地方标准 复合调味料》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。

本标准规定了复合调味料（香辣椒）的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准铅指标严于国家标准GB 2762。

叶县伊帆清真食品有限公司

2017年06月23日