



411668S-2017



叶县伊帆清真食品有限公司企业标准

Q/YYQ 0004S-2017

辣椒酱

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

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、贮存等。

本标准适用于以鲜辣椒、食用盐为原料，鲜辣椒经拣选、清洗、粉碎、加入食用盐，密封、腌制，灌装、封口、包装加工而成。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 鲜辣椒应符合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。

2.2 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，酱状	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	≤ 75.0	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 12456
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
亚硝酸盐 (以NaNO ₂ 计), mg/kg	≤ 20.0	GB 5009.33
铅指标严于食品安全国家标准GB 2762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
注1: a 样品的采样及处理按GB 4789. 1执行;					
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。					

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。

编制说明

辣椒酱是以鲜辣椒、食用盐为原料，鲜辣椒经拣选、清洗、粉碎、加入食用盐，密封、腌制，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。

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

本标准指标严于国家标准GB 2762。

叶县伊帆清真食品有限公司

2017年06月23日

QB