



411752S-2017



河南省帝翼食品有限公司企业标准

Q/HDS 0001S-2017

辣椒酱(半固态调味料)

2017-08-02 发布

2017-08-02 实施

河南省帝翼食品有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南省帝翼食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南省帝翼食品有限公司。

本标准主要起草人：杨平军。

H N

Q B

辣椒酱（半固态调味料）

1 范围

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

本标准适用于以辣椒（粉碎）为原料，经拣选、清洗、粉碎、加入姜、大蒜、芝麻油、花生、番茄、白酒、酿造食醋、食用盐、味精（谷氨酸钠）、白砂糖、花椒、八角、乙酰化双淀粉己二酸酯、山梨酸钾为原料，经熬制、调配、灌装加工而成的辣椒酱（半固态调味料）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 辣椒应符合 NY/T 944 的规定。
- 2.1.2 姜应符合 SB/T 10160 规定。
- 2.1.3 大蒜应符合 SB/T 10348 的规定。
- 2.1.4 芝麻油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.6 番茄应符合 NY/T 270 的规定。
- 2.1.7 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.8 酿造食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.11 花椒应符合 GB/T 30391 规定。
- 2.1.12 八角应符合 GB/T 7652 规定。
- 2.1.13 谷氨酸钠应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.14 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.15 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.16 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	要求	试验方法
性状	半固态，酱状	从样品中取出50g，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	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	检验方法
水分, g/100g	≤ 75.0	GB 5009.3

食用盐（以NaCl计），g/100g	≤	25.0	GB 5009.44
过氧化值，g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
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	≤	0.8	GB 5009.12
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
* 该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
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

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

本标准适用于以辣椒（粉碎）为原料，经拣选、清洗、粉碎、加入姜、大蒜、芝麻油、花生、番茄、白酒、酿造食醋、食用盐、味精（谷氨酸钠）、白砂糖、花椒、八角、乙酰化双淀粉己二酸酯、山梨酸钾为原料，经熬制、调配、灌装加工而成的辣椒酱（半固态调味料）。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 NY/T 1070《辣椒酱》、GB 2718《食品安全国家标准 酿造酱》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省帝翼食品有限公司

2017年07月07日