



413176S-2018



河南中尼食品有限公司企业标准

Q/HZN 0001S-2018

---

# 辣椒酱

2018-10-16 发布

2018-10-16 实施

---

河南中尼食品有限公司 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》编写。

本标准由河南中尼食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：孔朝阳。

本标准自发布实施日起替代Q/HZN 0001S-2018（备案号：411612S-2018，备案日期：2018-6-4）。

H N

Q B

# 辣椒酱

## 1 范围

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

本标准适用于以鲜辣椒为原料，以冰乙酸、水为辅料，鲜辣椒经前处理(清洗、挑拣)、粉碎后，加入辅料经调配、高温熟制杀菌、灌装等工艺制成的半固态调味料产品辣椒酱（即食）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 鲜辣椒应符合 DB51/T 816 的规定。

2.1.3 冰乙酸应符合 GB 1886.10 或 GB 1886.85 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	检验方法
性状	半固态，均匀浓稠酱状	取适量试样于白色瓷盘中，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	具有辣椒酱应有的颜色	
气味、滋味	具有辣椒酱应有的滋味与气味，无异味	
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	≤ 80	GB 5009.3
总砷（以As计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计）, mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

注：\*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。

### 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>1</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3中的MPN计数法
霉菌, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
酵母, CFU/g	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	2	100	10000	GB 4789.10中的第二法

注：1、样品的采样及处理按GB 4789.1执行；

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为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物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

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

食品添加剂的使用应符合 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；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

辣椒酱是以鲜辣椒为原料，以冰乙酸、水为辅料，鲜辣椒经前处理(清洗、挑拣)、粉碎后，加入辅料经调配、高温熟制杀菌、灌装等工艺制成的半固态调味料产品辣椒酱（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》的有关规定，参照 DBS41/ 001《食品安全地方标准 复合调味料》的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。

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

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南中尼食品有限公司

H N

Q B