



413334S-2018



漯河新大厨食品有限公司企业标准

Q/XDC 0002S-2018

油辣椒

2018-11-02 发布

2018-11-02 实施

漯河新大厨食品有限公司 发布

前 言

本标准按 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。

本标准由漯河新大厨食品有限公司提出。

本标准起草单位：漯河新大厨食品有限公司。

本标准主要起草人：朱勳、刘梅菊。

H N

Q B

油辣椒

1 范围

本标准规定了油辣椒的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以辣椒粉、大豆油为主要原料，添加芝麻、花生（粉碎）、麻椒粉、姜粉、小茴香粉、八角茴香粉、食用盐中的几种，经加热、调配、混合、冷却、灌装、包装而成的油辣椒。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 辣椒粉应符合 GB/T 23183 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 小茴香粉、八角茴香粉、麻椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 姜粉应符合 NY/T 1073 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 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	固液混合状,允许有分层	从样品中取出适量,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	棕红色	
气味	具有本品应有的气味,无异味	
滋味	具有本品应有的滋味	
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	≤ 25	GB 5009.3
食用盐(以NaCl计), g/100g	≤ 15	GB 5009.44
酸价(以脂肪计), (KOH) mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.22

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

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 ^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	2	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

^a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。

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

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、水分、食用盐、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量、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

油辣椒是以辣椒粉、大豆油为主要原料，添加芝麻、花生（粉碎）、麻椒粉、姜粉、小茴香粉、八角茴香粉、食用盐中的几种，经加热、调配、混合、冷却、灌装、包装而成的油辣椒。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，参照相关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。

漯河新大厨食品有限公司

H N

Q B