



413534S-2018



襄城县襄源酱菜厂企业标准

Q/XXJ 0001S-2018

辣椒酱

2018-11-26 发布

2018-11-26 实施

襄城县襄源酱菜厂 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》编写。

本标准由襄城县襄源酱菜厂提出并起草。

本标准主要起草人: 曹晓红。

H N

Q B

辣椒酱

1 范围

本标准规定了辣椒酱的分类、要求、检验方法、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（青、红）（炒制或不炒制）、花生（熟制）、芝麻（熟制）、大蒜、生姜、花椒、八角、桂皮、月桂叶为主要原料，经清洗、预处理，然后将食用盐、菜籽油、花生油、大蒜、生姜、花椒、八角、桂皮、月桂叶加入食醋进行炒制，最后加入鲜辣椒（青、红）（炒制或不炒制）、花生（熟制）、芝麻（熟制）进行腌制，经过杀菌灌装，包装加工而成的辣椒酱。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 花生应符合GB/T 1532的规定。
- 2.1.2 花生油应符合GB/T 1534和GB 2716 的规定。
- 2.1.3 生产用水应符合 GB 5749的规定。
- 2.1.4 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 食醋应符合GB 2719和GB/T 19777的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.7 大蒜应符合 GB/T 21002 的规定。
- 2.1.8 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.9 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.10 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.11 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.12 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.13 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.14 鲜辣椒应符合 DB51/T 816 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	具有辣椒酱特有的性状	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和性状、杂质。闻其气味，用温开水漱口后，品其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有酱香味，无不良气味，无酸味，无异味	
杂质	无霉变，无霉斑薄膜，无视力可见外来异物	

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, %	≤ 85	GB 5009.3
食用盐(以氯化钠计), g/100g	≤ 20	GB 5009.44
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总酸(以乳酸计), g/100g	≤ 2	GB/T 5009.51
氨基酸态氮(以氮计), g/100g	≥ 0.1	GB 5009.235
亚硝酸盐(以亚硝酸钠计), mg/kg	≤ 20	GB 5009.33
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762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, CFU/g	5	2	10	10 ³	GB 4789.3 (平板计数法)
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

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 其他要求

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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、总酸、亚硝酸盐、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜辣椒（青、红）（炒制或不炒制）、花生（熟制）、芝麻（熟制）、大蒜、生姜、花椒、八角、桂皮、月桂叶为主要原料，经清洗、预处理，然后将食用盐、菜籽油、花生油、大蒜、生姜、花椒、八角、桂皮、月桂叶加入食醋进行炒制，最后加入鲜辣椒（青、红）（炒制或不炒制）、花生（熟制）、芝麻（熟制）进行腌制，经过杀菌灌装，包装加工而成的辣椒酱。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《酱腌菜生产许可证审查细则》和GB 2714《食品安全国家标准 酱腌菜》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。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

襄城县襄源酱菜厂