



411701S-2018



开封市蓝天绿然食品有限公司企业标准

Q/KLLS 0002S-2018

---

# 辣椒酱

2018-06-12 发布

2018-06-12 实施

---

开封市蓝天绿然食品有限公司 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》编写。

本标准由开封市蓝天绿然食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：贾付州、李坤锴、刘少华、陆勇峰、马嘉飞。

H N

Q B

# 辣椒酱

## 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、贮存等。

本标准适用于以鲜辣椒（筛选、粉碎）、腌辣椒（筛选、粉碎）、西瓜（筛选、去皮、切丁）、花生仁（熟或生）、杏仁（筛选、粉碎）、香菇（筛选、切丁）、豆豉、大豆（挑选、煮制）、芝麻、鲜大蒜（筛选、粉碎）、脱水大蒜（筛选、粉碎）、辣椒粉、甜面酱、白砂糖、酿造食醋、食用盐、味精（谷氨酸钠）、白酒中的几种或多种为原料，经添加生活饮用水后熬制、高温灌装、包装加工而成的辣椒酱。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 鲜辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.2 腌辣椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.3 西瓜应符合 NY/T 584 的规定。
- 2.1.4 花生仁（熟）应符合 SB/T 10614 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 杏仁应符合 SB/T 10617 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.7 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.8 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.10 鲜大蒜应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.11 脱水大蒜应符合 GB 8861 的规定。
- 2.1.12 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.13 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.14 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.15 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.16 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.17 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.18 白酒应符合 GB/T 10781.1 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.19 花生仁(生)应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.20 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	检验方法
性 状	半固态浓稠酱状	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽、杂质、闻其气味。用温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品应有的气味和滋味，咸香适口，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 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, %	≤ 80.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 17.0	GB 5009.44
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注: \*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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 中 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>	GB 4789.15
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: 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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 有关规定。

### 2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为: 感官、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、菌落总数及大肠菌群的检验。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（筛选、粉碎）、腌辣椒（筛选、粉碎）、西瓜（筛选、去皮、切丁）、花生仁（熟或生）、杏仁（筛选、粉碎）、香菇（筛选、切丁）、豆豉、大豆（挑选、煮制）、芝麻、鲜大蒜（筛选、粉碎）、脱水大蒜（筛选、粉碎）、辣椒粉、甜面酱、白砂糖、酿造食醋、食用盐、味精（谷氨酸钠）、白酒中的几种或多种为原料，经添加生活饮用水后熬制、高温灌装、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 DBS41/ 001《食品安全地方标准 复合调味料》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

开封市蓝天绿然食品有限公司

H N  
Q B