



412165S-2018



焦作市康乃馨食品有限公司企业标准

Q/JKNX 0001S-2018

---

# 辣椒酱

2018-07-19 发布

2018-07-19 实施

---

焦作市康乃馨食品有限公司 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。

附录 A 为本标准规范性文件。

本标准由焦作市康乃馨食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陆江涛。

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。

本标准适用于以辣椒酱[红尖椒、饮用水、食用盐、生姜、蒜、白酒、食品添加剂（酵母抽提物、谷氨酸钠、柠檬酸、脱氢乙酸钠、苯甲酸钠、焦亚硫酸钠、5'-呈味核苷酸二钠）]、食用盐、白砂糖、芝麻油、白酒、双乙酸钠、乳酸链球菌素、预糊化淀粉或淀粉磷酸酯钠，经混合、搅拌、炒制或不炒制、灌装、辐照杀菌或不辐照杀菌等工序加工而成的即食辣椒酱。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.5 白酒应符合 GB/T 10781.1 的规定。
- 2.1.6 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.7 预糊化淀粉应符合 Q/HZS 0002S 的规定，见附录 A。
- 2.1.8 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.9 淀粉磷酸酯钠应符合 GB 29936 的规定。
- 2.1.10 乳酸链球菌素应符合应符合 GB 1886.231 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	从样品中取出20克，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	具有该产品应有的色泽	
滋味、气味	具有该产品应有滋味、气味，无异味	
杂质	无霉斑，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) ≤	55	GB 5009.3
食用盐 (以NaCl计) (g/100g) ≤	20	GB 5009.44
总砷 (As计) (mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.11
*铅 (以Pb计) (mg/kg) ≤	0.8	GB 5009.12
双乙酸钠, g/kg ≤	0.6	GB 5009.277
脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg ≤	0.2	GB 5009.121
苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/kg ≤	0.3	GB 5009.28

注: \*指标准严于食品安全国家标准 GB 2762。  
防腐剂在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

## 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 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; 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、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

附录 A



412604S-2017



河南省杂粮先生食品有限公司企业标准

Q/HZS 0002S-2017

---

# 预糊化淀粉

2017-11-02 发布

2017-11-02 实施

---

河南省杂粮先生食品有限公司 发布

QMZS 0002S-2017

## 前 言

本标准按 GB/T 1.1《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。  
本标准由河南省杂粮先生食品有限公司提出。  
本标准起草单位：河南省杂粮先生食品有限公司、孟州市公共检验检测中心。  
本标准主要起草人：王颖蓉、郭新军、张晋智、张明、陈廷超、李元林、郝堂堂、武晓敏。

H N  
Q B

## 预糊化淀粉

## 1 范围

本标准规定了预糊化淀粉的分类、要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、生活饮用水中的几种为原料，经混合、搅拌、加热、熟化、粉碎、包装而制成的预糊化淀粉。

## 2 要求

## 2.1 原辅料要求

2.1.1 木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉应符合 GB 31657 规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 8539 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
色泽	白色或类白色，无异色	取适量样品置于洁净、干燥的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光线下，观察其色泽和状态，闻其气味
气味	具有产品应有的气味，无异嗅	
状态	粉末或颗粒状，无正常视力可见外来异物	

## 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	要 求	指 标	检 验 方 法
水分 g/100g	≤	13	GB 5009.3
淀粉 g/100g	≥	85.0	GB 5009.9
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22

\* 铅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, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.3
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
霉菌, CFU/g	≤	10 <sup>3</sup>			GB 4789.15
酵母, CFU/g	≤	10 <sup>7</sup>			GB 4789.15

QHYS 0002S-2017

**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。

**3 检验**

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

## 编制说明

本标准适用于以辣椒酱[红尖椒、饮用水、食用盐、生姜、蒜、白酒、食品添加剂（酵母抽提物、谷氨酸钠、柠檬酸、脱氢乙酸钠、苯甲酸钠、焦亚硫酸钠、5'-呈味核苷酸二钠）]、食用盐、白砂糖、芝麻油、白酒、双乙酸钠、乳酸链球菌素、预糊化淀粉或淀粉磷酸酯钠，经混合、搅拌、炒制或不炒制、灌装、辐照杀菌或不辐照杀菌等工序加工而成的即食辣椒酱。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》制定本企业标准，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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

焦作市康乃馨食品有限公司

Q B