



412493S-2018



漯河市恒威工贸有限公司企业标准

Q/LHW 0001S-2018

---

# 泡辣椒

2018-08-15 发布

2018-08-15 实施

---

漯河市恒威工贸有限公司 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。

本标准由漯河市恒威工贸有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨燕、张颖超、汪彦灯。

H N

Q B

# 泡辣椒

## 1 范围

本标准规定了泡辣椒的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以盐渍辣椒为原料，经清洗、调配（添加生活饮用水、食用盐、柠檬酸、冰乙酸、D-异抗坏血酸钠、焦亚硫酸钠）、包装加工制成的泡辣椒。

## 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 盐渍辣椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.5 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.6 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.7 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 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	具有产品应有的性状	取样品1份,将样品倒入洁净的白色瓷盘中,在自然光下,用肉眼观察其性状、色泽及杂质,嗅其气味,然后用温开水漱口,品其滋味。
色 泽	淡黄色至黄绿色	
气、滋味	具有泡辣椒应有的气、滋味,味辣,无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

### 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	≤ 85	GB 5009.3
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤ 15.0	GB 5009.44

铅（以Pb计）*, mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
二氧化硫残留量, g/kg	≤	0.1	GB 5009.34
亚硝酸盐（以NaNO <sub>2</sub> 计）, mg/kg	≤	20	GB 5009.33
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。			

## 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	
大肠菌群（CFU/g）	5	2	10	10 <sup>3</sup>	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
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

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

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

## 编制说明

泡辣椒是以盐渍辣椒为原料，经清洗、调配（添加生活饮用水、食用盐、柠檬酸、冰乙酸、D-异抗坏血酸钠、焦亚硫酸钠）、包装加工制成的。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 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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

漯河市恒威工贸有限公司

Q B