



412329S-2018



南阳市露扬食品有限公司企业标准

Q/NLS 0002S-2018

剁椒酱

2018-08-02 发布

2018-08-02 实施

南阳市露扬食品有限公司 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》的规则编写。

本标准由南阳市露扬食品有限公司提出并负责起草。

本标准起草人:张震。

H N

Q B

剁椒酱

1 范围

本标准规定了剁椒酱的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以新鲜辣椒、大蒜为主要原料，辣椒经摘把、清洗、晾干后与大蒜混合剁碎，添加食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、山梨酸钾搅拌调味、密封发酵、灌装、灭菌、包装加工而成的剁椒酱（即食）。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 辣椒应符合 DB51/T 816 的规定。

2.1.2 大蒜应符合 NY/T 744 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.6 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.7 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 | 要 求 | 检验方法 |
|------|------------------|---|
| 性状 | 半固态均匀浓稠酱状 | 取适量试样于白色瓷盘中，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 | 具有剁椒酱应有的色泽 | |
| 气、滋味 | 具有该产品特有的气、滋味，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 的规定。

表 2 理化指标

| 项 目 | 指 标 | 检验方法 |
|------------------------------------|-------|------------|
| 水分, g/100g | ≤ 80 | GB 5009.3 |
| 食用盐（以 NaCl 计）, g/100g | ≤ 20 | GB 5009.44 |
| 亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）, mg/kg | ≤ 20 | GB 5009.33 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg | ≤ 5.0 | GB 5009.22 |
| *铅（以 Pb 计）, mg/kg | ≤ 0.8 | GB 5009.12 |
| 总砷（以 As 计）, mg/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.11 |
| 山梨酸钾（以山梨酸计）, g/kg | ≤ 1.0 | GB 5009.28 |
| *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 ^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 4789.3 中的 MPN 计数法 |
| 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 |
| 沙门氏菌 (/25g) | 5 | 0 | 0 | — | GB 4789.4 |
| 金黄色葡萄球菌 (CFU/g) | 5 | 1 | 100 | 10000 | 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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB14881 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，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、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以新鲜辣椒、大蒜为主要原料，辣椒经摘把、清洗、晾干后与大蒜混合剁碎，添加食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、山梨酸钾搅拌调味、密封发酵、灌装、灭菌、包装加工而成的剁椒酱（即食）。

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》有关规定，参照《调味料产品生产许可证审查细则》和 DBS 41/001《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。

南阳市露扬食品有限公司

H N

Q B