



412883S-2018



河南一品江山实业有限公司企业标准

Q/HYJ 0001S-2018

辣椒制品

2018-09-19 发布

2018-09-19 实施

河南一品江山实业有限公司 发布

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。

本标准由河南一品江山实业有限公司提出。

本标准起草单位：河南一品江山实业有限公司。

本标准主要起草人：史贇。

本标准自发布实施日起替代 Q/HYJ 0001S-2018(备案号：411788S-2018)。

H N

Q B

辣椒制品

1 范围

本标准规定了辣椒制品的分类、要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以辣椒为原料，经挑选、去杂、烘干、干洗、粉碎（切段或切丝）、杀菌、包装而成的非即食辣椒制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 辣椒应干净，无霉变、无虫蛀，并符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.2 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 | 具有本品应有的性状 | 从样品中取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，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 | 具有本品应有的色泽 | |
| 气味 | 具有本品应有的气味 | |
| 滋味 | 具有本品应有的滋味 | |
| 杂质 | 无正常视力可见外来杂质 | |

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 | ≤ 14.0 | GB 5009.3 |
| 总灰分，g/100g | ≤ 10 | GB 5009.4 |
| 酸不溶性灰分，g/100g | ≤ 5 | GB 5009.4 |
| 铅*（以Pb计），mg/kg | ≤ 2.8 | GB 5009.12 |

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.6 其它要求

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

出厂检验项目包括：感官、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准是以辣椒为原料，经挑选、去杂、烘干、干洗、粉碎（切段或切丝）、杀菌、包装而成的非即食辣椒制品。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/T 15691《香辛料调味品通用技术条件》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南一品江山实业有限公司

H N

Q B