



410360S-2019



河南石氏食品有限公司企业标准

Q/HSS 0001S-2019

香辣酱

2019-02-11 发布

2019-02-11 实施

河南石氏食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南石氏食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：石国建。

H N

Q B

香辣酱

1 范围

本标准规定了香辣酱的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于以辣椒（清洗）、葱（清洗）、姜（清洗）、蒜（清洗）、小茴香、花椒、花生（熟制）为主要原料，经粉碎后加入芝麻、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、食用盐、白砂糖，配料，大豆油经加热，熬制，灌装，贴标而成的香辣酱。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 花椒应符合GB/T 30391的规定。
- 2.1.2 葱、姜、蒜、小茴香应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.3 芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.5 谷氨酸钠（味精）应符合GB/T 8967和GB 2720的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.7 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.8 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.9 辣椒应新鲜，清洁，无腐烂，无明显异常、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.10 花生应符合GB/T 1532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	均匀一致的半固态	称取 50g 样品，置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽及杂质，然后用温水漱口，品其滋味，嗅其气味。
色 泽	具有本品固有的色泽	
气 味 和 滋 味	香辣可口，甜咸适中，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	≤ 55.0	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 15.0	GB 5009.44
酸价(KOH)(以脂肪计), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量(若非指定,均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	0.3 MPN/g	1.5 MPN/g	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母	5	2	10 ²	10 ³	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	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JJF1070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 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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、酸价、过氧化值、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。

H N

Q B

编制说明

香辣酱是以辣椒（清洗）、葱（清洗）、姜（清洗）、蒜（清洗）、小茴香、花椒、花生（熟制）为主要原料，经粉碎后加入芝麻、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、食用盐、白砂糖，配料，大豆油经加热，熬制，灌装，贴标而成。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，参照相关标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了香辣酱的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南石氏食品有限公司

H N
Q B