



410545S-2019



修武县云台老妈调味品有限公司企业标准

Q/JYT 0001S-2019

---

# 猪肉辣椒酱（半固态调味料）

2019-02-22 发布

2019-02-22 实施

---

修武县云台老妈调味品有限公司 发布

## 前言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》的要求编写。

本标准由武陟县质量技术监督检验测试中心和修武县云台老妈调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王颐蓉、张继红。

H N

Q B

# 猪肉辣椒酱（半固态调味料）

## 1 范围

本标准规定了猪肉辣椒酱（半固态调味料）的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以猪肉、鲜辣椒为原料，辅以大豆油、花生仁、豆瓣酱、黄豆酱、白豆、白砂糖、白酒、食用盐、味精，经调配、炒制、灌装、包装加工而成的即食猪肉辣椒酱（半固态调味料）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 白豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 猪肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.6 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.9 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.10 白酒应符合 GB/T 26760 的规定。
- 2.1.11 鲜辣椒应符合 NY/T 944 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	取样品一瓶置于洁净的烧杯中，在自然光条件下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，并用清水漱口，尝其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有本品固有的气味和滋味，无异味，无哈喇味	
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	≤ 80.0	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
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
备注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

## 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 <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 4789.3MPN 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	2	100	1000	GB 4789.10 第二法

注: 1: a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。  
2: n 为同一批次产品应采集的样品数; c 为最大可允许超出 m 的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标最高安全限量值。

## 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 生产加工过程卫生要求

生产加工过程中的卫生要求符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定, 兽药残留限量应符合国家相关规定及公告。

## 3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以猪肉、鲜辣椒为原料，辅以大豆油、花生仁、豆瓣酱、黄豆酱、白豆、白砂糖、白酒、食用盐、味精，经调配、炒制、灌装、包装加工而成的即食猪肉辣椒酱（半固态调味料）。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》制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准规定了猪肉辣椒酱（半固态调味料）的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

修武县云台老妈调味品有限公司

QB