



410804S-2019



叶县伊帆清真食品有限公司企业标准

Q/YYQ 0004S-2019

辣椒酱

2019-04-17 发布

2019-04-17 实施

叶县伊帆清真食品有限公司 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》编写。

本标准由叶县伊帆清真食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：杨松涛、张书香。

本标准自发布之日起替代 Q/YYQ 0004S-2017（备案号：411668S-2017，2017-7-21 发布实施）。

H N

Q B

辣椒酱

1 范围

本标准规定了辣椒酱的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鲜辣椒、食用盐为原料，鲜辣椒经拣选、清洗、粉碎、加入食用盐，密封、腌制，灌装、封口、包装加工而成的非即食辣椒酱。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 鲜辣椒应符合 NY/T 944 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB 2721、GB/T 5461 的规定。

2.1.3 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，酱状	取样品 50g，置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下观察其性状、色泽，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味，并检查有无外来杂质。
色 泽	有辣椒的正常红色	
气 味	有辣椒的香味、辣味，无异味	
滋 味	有辣椒的香辣味	
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	≤ 75.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 25.0	GB 5009.44
总酸 (以乳酸计), g/100g	≤ 2.0	GB/T 12456
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅 ^a (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
亚硝酸盐 (以 NaNO ₂ 计), mg/kg	≤ 20.0	GB 5009.33

*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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ³	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
大肠埃希氏菌 O157: H7, /25g	5	0	0	-	GB 4789.36

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

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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他卫生要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

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

编制说明

辣椒酱是以鲜辣椒、食用盐为原料，鲜辣椒经拣选、清洗、粉碎、加入食用盐，密封、腌制，灌装、封口、包装加工而成的非即食辣椒酱。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》，参照 NY/T 1070《辣椒酱》、DBS 41/001《食品安全地方标准 复合调味料》的有关规定，制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准规定了辣椒酱的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

叶县伊帆清真食品有限公司