



411000S-2019



新乡市平川酱菜厂企业标准

Q/XPJ 0007S-2019

香辣酱

2019-04-30 发布

2019-04-30 实施

新乡市平川酱菜厂 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准由新乡市平川酱菜厂提出。

本标准起草单位：新乡市平川酱菜厂。

本标准主要起草人：史世辉。

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、贮存等。

本标准适用于以鲜辣椒（洗净、干燥、粉碎）为原料，添加食用盐、白砂糖、食醋、大豆油、生花生仁（经大豆油油炸）、芝麻、甜面酱、味精、大蒜、生猪肉（经大豆油油炸至熟）、生牛肉（经大豆油油炸至熟）、生鸡肉（经大豆油油炸至熟）中的多种，经混合、灭菌、包装而成的香辣酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 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 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.5 生花生仁应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.6 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.8 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.10 生猪肉应符合 GB 2707 和 GB 9959.1 的规定。
- 2.1.11 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.12 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 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	从样品中取出 50g，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有本品特有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气味、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	≤	45	GB 5009.44
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
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
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 ^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 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	
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法
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

按国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，净含量及允许短缺量按 JJF 1070 规定的方法检验。

2.6 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

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：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

香辣酱是以鲜辣椒（洗净、干燥、粉碎）为原料，添加食用盐、白砂糖、食醋、大豆油、生花生仁（经大豆油油炸）、芝麻、甜面酱、味精、大蒜、生猪肉（经大豆油油炸至熟）、生牛肉（经大豆油油炸至熟）、生鸡肉（经大豆油油炸至熟）中的多种，经混合、灭菌、包装而成的。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DBS 41/001《食品安全地方标准 复合调味料》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。

H N
新乡市平川酱菜厂

Q B