



413270S-2025



河南食味臻农业科技有限公司企业标准

Q/HSWZ 0001S-2025

辣椒制品

2025-11-14 发布

2025-11-14 实施

河南食味臻农业科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南食味臻农业科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南食味臻农业科技有限公司。

本标准主要起草人：张长伟。

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、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干辣椒为主要原料，经分选、炒制或不炒制、粉碎或碾碎或切段或切丝或切圈、包装而成的非即食辣椒制品。

按产品形态不同分为：辣椒碎、辣椒段、辣椒丝、辣椒圈、辣椒粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 干辣椒应符合 GB/T 30382 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、滋味 | 具有本品应有的辛辣味，无异味 | |
| 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 | ≤ 10.0 | GB 5009.4 |
| 酸不溶性灰分, g/100g | ≤ 5.0 | |
| *铅(以Pb计), mg/kg | ≤ 1.4 | 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 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、总灰分。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以干辣椒为主要原料，经分选、炒制或不炒制、粉碎或碾碎或切段或切丝或切圈、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》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。

河南食味臻农业科技有限公司

H N

Q B