备案号：QB64/0536S-2022

Q/JSTW

宁 夏 金 三 调 味 品 有 限 公 司 企 业 标 准

Q/JSTW 0001S—2022

辣椒制品

2022 -11-23发布 2022-11-23实施

宁 夏 金 三 调 味 品 有 限 公 司 发 布

前　　言

本标准按照 GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则 第一部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定编写。

本标准代替Q/JSTW 0001S-2017《辣椒制品》。

本标准与 Q/JSTW 0001S-2017比较主要变化如下：

——更新了规范性引用文件。

本标准由宁夏金三调味品有限公司提出。

本标准由宁夏金三调味品有限公司负责起草。

本标准主要起草人：金忠。

本标准有效期五年。

辣椒制品

1 范围

本标准规定了辣椒制品的分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以干辣椒为主要原料， 经去梗、去杂、添加或不添加食盐，加入少量植物油， 经加工制成的不同种类的辣椒制品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件， 其最新版本(包括所有的修改单) 适用于本文件。

GB 2716 食用植物油卫生标准

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB/T 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB/T 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5461 食用盐

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB /T 12457 食品中氯化钠的测定

GB/T 12729.9 香辛料和调味品 酸不溶性灰分的测定

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

国家质量监督检验检疫总局令(2005) 75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 产品分类

辣椒制品按加工形式分为以下几类：

a) 辣椒干；

b) 辣椒丝；

c) 辣椒粉。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 食盐应符合 GB 5461 要求。

4.1.2 食用油应符合 GB 2761 要求。

4.1.3 干辣椒不得有虫蛀和发霉变质现象。

4.2 感官指标

感官指标应符合表1规定。

表1 感官指标

项　　目	指　　标
色　　泽	辣椒红色， 色泽正常
气味与滋味	具有辣椒制品固有的辣味、香味，无异味
外 观 形 状	具有该品种辣椒制品应有的外观形状，无肉眼可见外来杂质

4.3 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表2 质量要求

项　　目	指　　标		
	辣椒干	辣椒丝	辣椒粉
水分， %	≤20.0	≤20.0	≤20.0
总灰分，%	≤10.0	≤10.0	–
酸不溶性灰分， %	≤2.0	≤2.0	≤2.0
氯化钠，%	–	–	≤10.0
砷(以 As 计) ，mg/kg	≤0.5		
铅(以 Pb 计) ，mg/kg	≤1.0		

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881规定。

7 试验方法

7.1 感官指标用感官方法检验。

7.2 水分按 GB 5009.3 规定方法检验。

7.3 氯化钠按 GB/T 12457 规定方法检验。

7.4 砷按 GB/T 5009.11 规定方法检验。

7.5 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。

7.6 总灰分按 GB 5009.4 规定方法检验。

7.7 酸不溶性灰分按 GB/T 12729.9 规定检验。

8 检验规则

8.1 以同一批原料生产、同一班次、同一品种的产品为一批， 在每批产品中随机抽取 500g 进行检验，每批产品须经质检部门检验合格后附有合格证方可出厂。

8.2 检验分出厂检验和型式检验。

8.2.1 出厂检验项目为净含量、感官指标、水分。

8.2.2 型式检验每 6 个月进行 1 次，在有下列情况之一时，应随时进行：

a) 新产品投产时；
b) 投产后，原料、工艺有较大改变时；
c) 产品长期停产后恢复生产时；
d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
e) 国家质量监督机构有要求时。

8.3 检验如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样， 对不合格项目进行复检， 以复检结果为准。

9 标志、包装、运输、贮存

9.1 标志

应符合GB7718的规定。

9.2 包装

9.2.1 内包装用符合食品卫生要求的塑料袋。包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令(2005)第 75 号。

9.2.2 外包装用纸箱装，每箱总重量不得少于总净含量。

9.3 运输

9.3.1 应使用食品专用运输车， 不得与有毒、有害及有异味的物品一起运输。

9.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。搬运时应轻拿轻放，不得抛摔。

9.4 贮存

应贮存在阴凉通风的仓库内，不得与有毒、有害及有异味的物品混合存放。产品码放离地面10cm以上， 离墙20cm以上。

在上述条件下， 保质期18个月。