

# Q/TZGS

## 宁夏天之谷食品有限公司企业标准

Q/TZGS 0002S—2023

---

### 油辣椒

2023-06-20 发布

2023-06-20 实施

宁夏天之谷食品有限公司

发布

## 前 言

本标准的卫生指标是参照GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量 》确定。

本标准是按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第一部分：标准的结构和编写》编写的。

本标准代替Q/TZGS 0002S-2021《油炸辣椒酱》。

本标准与Q/TZGS 0002S-2021比较，主要变化如下：

——修改了企标名称。

——修改了范围。

——修改了规范性引用文件。

——修改了技术要求。

——修改了试验方法。

——修改了保质期限。

本标准由宁夏天之谷食品有限公司提出。

本标准由宁夏天之谷食品有限公司负责起草。

本标准主要起草人：曹爱红、张强、杨佩佩。

本标准有效期五年。

# 油辣椒

## 1 范围

本标准规定了油辣椒的技术要求、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、运输及贮存。

本标准适用于以食用植物油、辣椒粉、香辛料、芝麻、葱、姜、蒜等为主要原料，添加或不添加食用盐等其它辅料，经前处理、加工、炼制、冷却、包装等工序加工而成的油辣椒。

## 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 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群的测定

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 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/T 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B<sub>1</sub>测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB/T 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 11761 芝麻

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

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

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

SB/T 10371 鸡精调味料

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

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

3.1.1 植物油应符合 GB 2716 要求

3.1.2 食盐应符合 GB/T 5461 要求

3.1.3 香辛料应符合 GB/T 15691 要求

3.1.4 芝麻应符合 GB/T 11761 要求

3.1.5 辣椒粉不得有虫蚀、杂质与发霉变质现象，并符合相关标准和有关规定

3.1.6 葱、姜、蒜及其它辅料应符合相应标准和有关规定

#### 3.2 感官指标

感官指标应符合表1的要求

表1 感官指标

项 目	指 标
外 观	产品油润光泽，无焦糊，主辅料清晰可见，无正常视力可见外来杂质，无霉变
体 态	可见辣椒粉及其它辅料
滋味气味	具有油辣椒应有的滋味气味，无异味

### 3.3 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
水分/%	≤ 50.0
酸价（以脂肪计）(KOH) / (mg/g)	≤ 5.0
过氧化值（以脂肪计）/ (g/100g)	≤ 0.25
总砷（以As计）/ (mg/kg)	≤ 0.5
铅（Pb）/ (mg/kg)	≤ 1.0
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> / (ug/kg)	≤ 5.0

### 3.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定

表3 微生物指标

项 目	指 标
大肠菌群/ (MPN/100g)	≤ 30
致病菌	按 GB 29921 中即食调味品规定执行

## 4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定

## 5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881规定

## 6 试验方法

### 6.1 感官指标检验

用感官检验

### 6.2 理化指标检验

6.2.1 水分按 GB 5009.3 规定方法检验

6.2.2 酸价按GB 5009.229 规定方法检验

6.2.3 过氧化值按 GB 5009.227 规定方法检验

6.2.4 总砷按 GB 5009.11 规定方法检验

6.2.5 铅按 GB 5009.12 规定方法检验

6.2.6 黄曲霉毒素B1 按GB 5009.22规定方法检验

### 6.3 微生物指标检验

6.3.1 大肠菌群按 GB/T 4789.22 规定方法检验

6.3.2 致病菌按 GB 29921 规定方法检验

## 7 检验规则

### 7.1 取样

以同一批原料、同一班次生产的产品为一组批，从每批产品中随机抽样不少于12个独立包装或1000g 样品为检样，检样一式两份，供检验和复验用。

### 7.2 出厂检验

7.2.1 每批产品出厂前须经检验部门检验，经检验合格后并附有合格证的产品方可出厂。

7.2.2 出厂检验项目为感官指标、净含量、水分、酸价、过氧化值。

### 7.3 型式检验

正常生产时每6个月进行1次型式检验，有下列情况之一时，亦应随时进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 原材料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 产品长期停产后，恢复生产时；
- d) 上次型式检验与出厂检验结果有较大差异时；
- e) 监督机构提出进行型式检验要求时。

### 7.4 判定规则

7.4.1 检验项目全部符合本标准技术要求，判该批产品合格。

7.4.2 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，但微生物指标不合格时不得复检。

## 8 标志、包装、运输、贮存

### 8.1 标志

应符合GB 7718和GB 28050的规定。

### 8.2 包装

8.2.1 内包装采用符合国家食品安全要求的包装材料。定量包装的净含量负偏差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号规定。

8.2.2 产品外包装应牢固、干燥、清洁、无异味、无毒、便于装卸、仓储和运输。

### 8.3 运输

产品运输工具应保持清洁、干燥、不得与其它物品混运，防止有毒、有害、有异味物品污染，避免日晒雨淋。

#### 8.4 贮存

产品应贮存在通风、阴凉、干燥库房内，不得与有毒、有害、有异味的物品共同存放，产品码放应离地10cm以上，离墙20cm以上。

在上述贮存条件下，根据包装不同，产品具体保质期以包装标签标识为准。