

备案号：QB64/0330S-2023

# Q/HCHW

宁夏回城惠味食品农民专业合作社企业标准

Q/HCHW 0001S—2023

---

## 辣椒酱

2023-07-17 发布

2023-07-17 实施

宁夏回城惠味食品农民专业合作社 发布

## 前 言

本文件的卫生指标是参照GB 2762-2022 《食品安全国家标准 食品中污染物限量 》确定。  
本文件是按照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》编写。  
本文件由宁夏回城惠味食品农民专业合作社提出。  
本文件由宁夏回城惠味食品农民专业合作社负责起草。  
本文件主要起草人：白如龙。  
本文件有效期五年。

# 辣椒酱

## 1 范围

本文件规定了辣椒酱的技术要求、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。

本文件适用于以辣椒面、食用植物油、食用动物油脂、葱、姜、蒜、西红柿、青椒、五香粉、酱制品、食用盐为主要原料，添加或不添加花生、芝麻、味极鲜、酱油、鸡精、味精、白糖等其它辅料，经清理、切配、炒制（熬制）、调配、包装等工序加工而成的辣椒酱或牛（羊）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 食品安全国家标准 植物油
  - GB 2720 食品安全国家标准 味精
  - GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
  - GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
  - GB/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
  - 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 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
  - GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
  - 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/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 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
  - 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 食用动物油脂应符合 GB 10146 要求。
- 3.1.3 食盐应符合 GB/T 5461 要求。
- 3.1.4 味精应符合 GB 2720 要求。
- 3.1.5 鸡精应符合 SB/T 10371 要求。
- 3.1.6 辣椒、香辛料、蔬菜、花生、芝麻、酱制品、调味品及其它原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
色 泽	具有辣椒酱应有的色泽，色泽正常
体 态	酱状，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
滋味气味	具有炸辣椒酱应有的滋味气味，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
食盐（以氯化钠计）/（g/100g）	≤ 30.0
干燥失重/%	≤ 80
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）	≤ 0.4
铅（Pb）/（mg/kg）	≤ 0.9
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
菌落总数/（CFU/g）	≤ 30000
大肠菌群/（MPN/100g）	≤ 30
致病菌	按 GB 29921 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 氯化钠按 GB5009.44 规定方法检验。
- 6.2.2 干燥失重按 GB 5009.3 规定方法。
- 6.2.3 酸价按 GB 5009.229 规定方法检验。
- 6.2.4 过氧化值按 GB 5009.227 规定方法检验。
- 6.2.5 总砷按 GB 5009.11 规定方法检验。
- 6.2.6 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。
- 6.2.7 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>按 GB 5009.22 规定方法检验。

### 6.3 微生物指标检验

- 6.3.1 菌落总数按 GB 4789.2 规定方法检验。
- 6.3.2 大肠菌群按 GB/T 4789.3 规定方法检验。
- 6.3.3 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、同一品种、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10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、干燥失重、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。

### 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。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

产品应贮存在清洁卫生、阴凉、干燥、通风，具有防尘、防蝇、防鼠设施的仓库内，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。

在上述条件下，根据产品包装和贮存方式不同，具体保质期以包装标签标示为准。

---