

备案号：QB64/0344S-2023

# Q/LKLS

## 宁夏利康莱食品有限公司企业标准

Q/LKLS 0001S—2023

---

### 辣椒制品

2023-07-17 发布

2023-07-17 实施

宁夏利康莱食品有限公司 发布

## 前 言

本文件是按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》编写。

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。

本文件代替 Q/LKLS 0001S-2018《辣椒制品》。

本文件由宁夏利康莱食品有限公司提出。

本文件由宁夏利康莱食品有限公司负责起草。

本文件主要起草人：寇小平、王玉冰。

本文件有效期五年。

# 辣椒制品

## 1 范围

本标准规定了辣椒制品的产品分类、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。

本标准适用于以尖红干辣椒为主要原料，经挑选、清理、除尘、切丝或切块（或粉碎）、适量加入或不加植物油和食盐、芝麻搅拌均匀后，包装而成的直接烹饪用的辣椒制品。

## 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 食品安全国家标准 植物油

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

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 5009.44 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

原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 产品分类

产品根据形状的不同，分为以下几类：

辣椒粉；

辣椒丝；

辣椒块。

## 4 技术要求

#### 4.1 原料要求

4.1.1 原料辣椒应同一品种、大小、光泽、颜色、滋味基本整齐一致，无明显缺陷（包括腐烂、霉变、异味、断裂、黄梢、花壳、异物、黑斑和虫蛀）的干辣椒。

4.1.2 食用植物油应符合 GB 2716 规定。

4.1.3 食盐应符合 GB/T 5461 规定。

4.1.4 芝麻等其他原辅料应符合食品安全相关要求。

#### 4.2 感官指标

应符合表1规定。

表1 感官指标

项 目	指 标		
	辣椒粉	辣椒丝	辣椒块
滋 味	具有辣椒粉应有的滋味，无异味	具有辣椒丝应有的滋味，无异味	具有辣椒块应有的滋味，无异味
色 泽	呈辣椒粉应有的色泽，色泽正常	辣椒皮呈红色，色泽正常	呈辣椒块应有的色泽，色泽正常
组织形态	疏松的粉末，无结块，无正常视力可见外来杂质	粗细基本一致的丝状物，无正常视力可见外来杂质	大小基本一致，无正常视力可见外来杂质

#### 4.3 质量指标

应符合表2规定。

表2 质量指标

项 目	指 标		
	辣椒粉	辣椒丝	辣椒块
水分/ %	≤18.0	≤20.0	≤20.0
总灰分/ %	—	≤10.0	≤10.0
酸不溶性灰分/ %	≤2.5	≤2.5	≤2.5
食盐（以 NaCl 计）/ %	≤8.0	≤8.0	—

#### 4.4 卫生指标

应符合表3规定。

表3 卫生指标

项 目	指 标
总砷（以 As 计）/ (mg/kg)	≤0.4
铅（以 Pb 计）/ (mg/kg)	<0.8

#### 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 GB2760 的规定。

## 6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB14881的规定。

## 7 试验方法

### 7.1 感官检验

将被测样品倒在洁净的白磁盘中，在自然光下（或40W日光灯），用肉眼直接观察色泽、形态和杂质，嗅其气味，品尝滋味。

7.2 水分按 GB 5009.3 规定方法检验。

7.3 灰分、酸不溶性灰分按 GB 5009.4 规定方法检验。

7.4 食盐按 GB 5009.44 规定方法检验。

7.5 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。

7.6 总砷按 GB 5009.11 规定方法检验。

## 8 检验规则

### 8.1 组批规则

以同一批原料、同一班次生产的同一品种的产品为一批，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 抽样

在每批样品中随机抽样1kg样品进行检验。

### 8.3 检验分类

#### 8.3.1 出厂检验

出厂检验项目为感官指标、净含量、灰分、水分、酸不溶灰分。

#### 8.3.2 型式检验

型式检验每6个月进行1次。如有下列情形之一时应随时进行。

- a) 新产品投产时；
- b) 正式生产后原料、工艺有较大变化时；
- c) 长期停产后恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；

e) 国家监督机构提出要求时。

#### 8.4 判定规则

8.4.1 出厂检验项目或型式检验项目全部符合本标准要求时，判为合格品。

8.4.2 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。

### 9 标志、包装、运输、贮存

#### 9.1 标志

应符合GB 7718规定。

#### 9.2 包装

包装材料应符合国家食品安全有关规定和要求。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号的规定。

#### 9.3 运输

运输工具应清洁卫生，运输时应防止污染，不得与有毒、有害及有异味的物品混合运输，运输中应避免受潮、受压、雨淋、暴晒。

#### 9.4 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、有害及有异味的物品混合存放，产品码放应离地10 cm以上，离墙20 cm以上。

在上述条件下，根据产品及包装不同，产品具体保质期以包装标签标示为准。

---