

备案号：QB64/0569S-2023

Q/TXSP

宁夏天香红食品有限公司企业标准

Q/TXSP 0001S—2023

辣椒制品

2023-10-30 发布

2023-10-30 实施

宁夏天香红食品有限公司

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1部分：标准化文件的结构和起草规则》编写。

本文件代替 Q/TXSP 0001S—2018《辣椒制品》。

本文件由宁夏天香红食品有限公司提出。

本文件由宁夏天香红食品有限公司负责起草。

本文件主要起草人：强磊。

本文件有效期五年。

辣椒制品

1 范围

本文件规定了辣椒制品的产品分类、技术要求、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于以干制辣椒为主要原料，经清理、去梗、去杂、添加或不添加食盐，加入少量食用植物油后，加工制成的不同品种的辣椒制品。

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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

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 5009.12 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

按产品形状分为以下几类：

- a) 辣椒干；
- b) 辣椒段；
- c) 辣椒丝；
- d) 辣椒粉。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 食盐应符合 GB/T 5461 要求。

4.1.2 食用植物油应符合 GB 2716 要求。

4.1.3 干辣椒不得有虫蚀和发霉变质现象。

4.2 感官指标

应符合表1的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	呈辣椒红色，色泽正常
气味与滋味	具有辣椒制品特有的辣味、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，无正常视力可见外来杂质

4.3 理化指标

应符合表2规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标			
	辣椒干	辣椒段	辣椒丝	辣椒粉
水分/%	≤25.0	≤25.0	≤25.0	≤25.0
总灰分/%	≤10.0	—	—	—
酸不溶性灰分/%	≤2.5			
氯化钠/%	—	≤35.0	≤20.0	≤25.0
铅（以Pb计）/(mg/kg)	<0.8			

4.4 农药残留限量

应符合GB 2763规定。

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 的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 试验方法

7.1 感官指标用感官检验。

7.2 水分按 GB 5009.3 规定方法检验。

7.3 氯化钠按 GB 5009.44 规定方法检验。

7.4 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。

7.5 总灰分、酸不溶性灰分按 GB 5009.4 规定方法检验。

7.6 农药残留限量按 GB 2763 规定方法检验。

8 检验规则

8.1 以同批原料生产加工的同一种类的产品为一批，在每批产品中随机抽样 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亦应随时进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
- c) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- f) 监督机构提出进行型式检验要求时。

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 GB 7718 的规定。

9.2 包装

9.2.1 内包装用符合食品安全要求的塑料袋。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重。

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、干燥的库房内。不得与有毒、有害及有异味的物品共同存放。产品码放应离地面 10cm 以上，离墙壁 20cm 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。
