

长沙老豆食品有限公司企业标准

Q/ANLD 0001S—2015

风味油辣椒

湖南省卫生和计划生育委员会
食品安全企业标准备案专用章
备案号：4314665-2015
备案有效期：叁年
备案起止日期：2015年12月14日至2018年12月14日

2015-10-14 发布

长沙老豆食品有限公司

发布

2015-12-04 实施



前言

本标准依据 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》进行格式编写。

本标准由长沙老豆食品有限公司提出。

本标准由长沙老豆食品有限公司负责起草。

本标准由长沙老豆食品有限公司负责解释。

本标准主要起草人：杨杰彬、肖丽飞、邓雄英。

本标准复审周期为三年。



风味油辣椒

1 范围

本标准规定了风味油辣椒的要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以新鲜辣椒、豆豉、食用植物油、大蒜、味精、食用盐为原料，添加食品添加剂，经配料、烘炒、灌装等工序制成的风味油辣椒。

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/T 191	包装储运图示标志
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
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 5009.37	食用植物油卫生标准的分析方法
GB/T 5009.56	糕点卫生标准的分析方法
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9681	食品包装用聚氯乙烯成型品卫生标准
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 9688	食品包装用聚丙烯成型品卫生标准
GB/T 12457	食品中氯化钠的测定
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 18979	食品中黄曲霉毒素的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局第 75 号令（2005） 《定量包装商品计量监督管理办法》	
国家质量监督检验检疫总局令 第 102 号（2007） 《食品标识管理规定》	
国家质量监督检验检疫总局令 第 123 号（2009） 《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》	

3 要求

3.1 原料要求

原料应符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色 泽	具有产品应有的色泽，均匀一致	将试样置于洁净白瓷盘中，在自然光线下，观察其色泽、组织形态、杂质；嗅其气味、品其滋味
组织形态	具有产品应有的形状，表面有油层覆盖，无霉变	
滋、气味	具有产品应有的气味及滋味，无焦糊味、酸败味、霉味及其他异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

3.3理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化要求

项目	指标	检验方法
水分/(g/100g)	≤ 40.0	GB 5009.3
氯化物(以 NaCl 计)/(g/100g)	≤ 15.0	GB/T 12457
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 5.0	GB/T5009.56, GB/T 5009.37
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB/T5009.56, GB/T 5009.37
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.12
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0	GB/T 18979

3.4 微生物限量

3.4.1 微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群	5	2	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.3 平板计数法

^a样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

3.4.2 致病菌限量应符合表 4 的规定。

表 4 致病菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

^a样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

3.6 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局第 75 号令（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法测定。

4 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一原料、同一班次生产的同一品种、包装完好的产品为一批。

5.2 抽样

采用随机抽样从同一批次产品中按质量的万分之一的比例抽取样品，抽样量不少于2kg且不少于2个包装单位，供分析样和保留样用。

5.3 出厂检验

5.3.1 产品应经厂质检部门出厂检验合格后方准出厂。

5.3.2 出厂检验项目为：感官指标、净含量、水分、大肠菌群。

5.4 型式检验

型式检验包括技术要求的全部项目。型式检验每半年至少进行一次，有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 特征指标有较大波动时；
- e) 停产三个月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 检验项目全部符合本标准，判定为合格品。

5.5.2 检验项目（微生物指标除外）如不符合本标准时，对不合格项目从该批次产品留样中取样复验。复验结果仍有一项不合格，判定该批产品为不合格。

5.5.3 微生物指标不合格不得复检，判定该批产品为不合格。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局第 102 号令和 123 号令《食品标识管理规定》的规定。

6.1.2 运输包装应符合 GB/T191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 产品的内包装应符合 GB9681、GB9683、GB9688 的规定。

6.2.2 包装箱应符合 GB/T 6543 规定。

6.3 运输

运输应符合 GB 31621 的规定。

6.4 贮存

运输应符合 GB 31621 的规定。



6.5 保质期

在上述贮运条件下，产品保质期为 12 个月。

