

汉寿县菜根香蔬菜专业合作社企业标准

Q/CHGX 0001S-2015

鮳辣椒

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: 431511S-2015
备案有效期: 叁年
备案起止日期: 2015年12月31日至2018年12月31日

2015-10-21 发布

2015-12-21 实施

汉寿县菜根香蔬菜专业合作社

发布

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》编写。

本标准由汉寿县菜根香蔬菜专业合作社提出。

本标准由汉寿县菜根香蔬菜专业合作社起草。

本标准由汉寿县菜根香蔬菜专业合作社负责解释。

本标准主要起草人：朱天保。

本标准的复审周期为三年。



鲜辣椒

1 范围

本标准规定了鲜辣椒的要求、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红辣椒、大米粉为主要原料，食用盐、干辣椒、香辛料（罂粟种子除外）为辅料，新鲜红辣椒经挑选、清洗、剁碎与大米粉、食用盐、干辣椒、香辛料（罂粟种子除外）混合、装坛腌制、灌装等工艺制成的鲜辣椒。

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 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
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 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.33	食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
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 9687	食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
GB/T 12456	食品中总酸的测定
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

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色 泽	红色	将样品置于玻璃器皿内,在自然光下,观察色泽、组织形态、杂质,鼻嗅其气味、品尝其滋味。
组织形态	粉末状或酱状,可见辣椒块,无霉变	
滋、气味	具有产品应有的滋味和气味,无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

3.3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)	≤ 70.0	GB 5009.3
食盐(以NaCl计)/(g/100g)	≤ 15.0	GB/T 12457
总酸(以乳酸计)/(g/100g)	≤ 3.0	GB/T 12456
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.12
亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)/(mg/kg)	≤ 20.0	GB 5009.33
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	10CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.3 平板计数法

^a样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。

3.4.2 致病菌限量应符合表4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	0/25 g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

^a样品的采样按 GB 4789.1 执行。

3.5 农药残留

应符合 GB2763 的规定。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和食用量应符合GB 2760中04.02.02.03的规定。

3.7 净含量

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

按表 5 抽取样本。每批抽取总样品量为 500g，若按表 5 抽取的样品量不足时，可按比例适当加取。抽样后，先进行外观和单位包装质量的逐件检查，再将单位包装袋打开，迅速混匀，分装于两个干燥、洁净的磨口瓶中，贴上标签，并标明样品名称、生产厂名、商标、生产日期、取样日期、地点和取样人姓名。一瓶送检，另一瓶封存 3 个月备查。

表 5 样品抽样表

批量范围/箱	抽取样本数/箱	抽取单位包装数/袋
<100	4	1
100-250	6	1
251-500	10	1
>500	20	1

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、水分、食盐、总酸、大肠菌群、净含量。

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：

- 产品定型投产时；
- 更换主要设备时；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 特征指标有较大波动时；
- 停产三个月以上恢复生产时；
- 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 除微生物指标外，检验项目如不符合本标准时，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 微生物指标不符合本标准时，判定该批产品为不合格品，不得复检。

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 运输包装标签应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 产品包装容器为玻璃瓶或塑料瓶，应清洁、干燥、无异味，符合 GB 9687 规定。

6.2.2 包装箱应符合 GB/T 6543 规定。

6.3 运输

应符合GB 31621的规定。

6.4 贮存

应符合GB 31621的规定。

6.5 保质期

在上述贮运条件下，产品自生产之日起，保质期为 12 个月。

