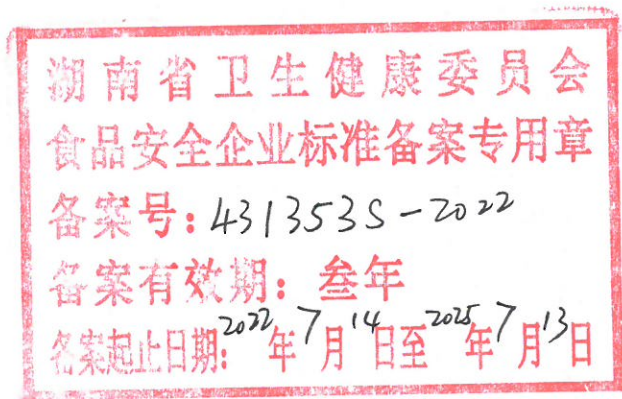


湖南小嘻吖食品有限公司企业标准

Q/YNXY 0001S-2022

食品安全企业标准

辣椒酱



2022-05-30 发布

2022-06-30 实施

湖南小嘻吖食品有限公司 发布



前言

本标准依据 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》的规定起草。

本标准由湖南小嘻吖食品有限公司提出。

本标准起草单位：湖南小嘻吖食品有限公司。

本标准由湖南小嘻吖食品有限公司负责解释。

本标准主要起草人：胡威。

本标准有效期为三年。



辣椒酱

1 范围

本标准规定了辣椒酱的技术要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以鲜辣椒或干辣椒为原料，以水、植物油、食用动物油脂、鲜（冻）畜禽肉、豆豉、白砂糖、食用盐、鸡精调味料、黄酒、酿造酱油（含焦糖色）、生姜、大蒜、白酒、酵母抽提物、香辛料、蚝油、海鲜酱、柱候酱、熟芝麻、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、乙基麦芽酚、红曲红、D-异抗坏血酸钠、双乙酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、苯甲酸钠、甘草酸铵、三氯蔗糖、甘草酸一钾）、食品用香精、其他原辅料中的一种或几种为辅料，经原料验收、挑选、清洗、腌制或卤制、油炸或不油炸、打浆或粉碎、配料、混合、磨浆或不磨浆、灌装、杀菌或不杀菌加工而成的辣椒酱。

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	包装贮运图示标志
GB 2716	食品安全国家标准 植物油
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
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 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
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/T 4789.22	食品卫生微生物检验 调味品检验
GB 4806.5	食品安全国家标准 玻璃制品
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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 5009.33	食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
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 5009.239	食品安全国家标准 食品中酸度的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
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 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 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 (2005) 第 75 号令 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 要求

3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 感官要求

感官要求符合见表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有该产品固有的正常色泽	将样品置于洁净白色瓷盘中，在自然光下，观察色泽、组织形态、杂质，嗅其气味，口尝其滋味
组织状态	浓稠状固液混合体，允许固液分层	
气味	具有产品应有的滋味、气味、无异味	
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 理化指标

项目	限量	检验方法
水分/(g/100g)	≤ 80.0	GB 5009.3
食盐(以 NaCl 计)/(g/100g)	≤ 17	GB 5009.44
酸价 ^a (以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 3.0	GB 5009.229
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 1.0	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 5009.22
亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)/(mg/kg)	≤ 20	GB 5009.33
过氧化值(以脂肪计)(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227

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(以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法

^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 执行。

3.4.2 致病菌限量应符合见表 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
----	-----------------------	------

项目	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	--	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法
*样品的采样及处理按 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 食品添加剂品种及其使用量应符合 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（2005）第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法检验。

4 生产加工过程中的卫生要求

生产过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批原料、同一加工方法、同一班次生产的产品为一批。

5.2 抽样

从同一组批的产品中随机抽取样品，抽样基数不得少于 200 袋（瓶），抽样数量为 12 袋（瓶），样品总量不少于 1kg。样品分成 2 份，一份检验，一份备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品应经厂质检部门检验合格方能出厂。

5.3.2 出厂检验项目包括：感官、水分、食盐、总酸、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目包括本标准的全部要求。

5.4.2 型式检验每 6 个月进行一次，凡属下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- 产品鉴定投产时；
- 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；
- 原料产地或供货商发生变化时；
- 连续停产半年以上恢复生产时；
- 食品安全监督机构提出进行型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验项目全部符合标准要求，则判定该批产品为合格品。微生物指标有一项不合格时，则判定该批产品不合格。除微生物指标外的项目，如有一项或一项以上不符合要求时，可以在同批产品中抽取两倍量的样品复检，以复检结果为准；若仍有一项指标不合格时，则判定整批产品不合格。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 预包装产品标志应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

6.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

产品的内包装采用玻璃瓶或塑料袋，玻璃瓶应符合 GB 4806.5 的要求，塑料袋应符合 GB 4806.7 的要求；外包装采用清洁的瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的要求。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、卫生，在运输过程中应有遮盖物，防止阳光暴晒，雨淋受潮。运输过程中不得与有毒、有害、有异味、易污染或影响产品品质的物品混运。

6.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、清洁、无异味、无污染的场所；不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀物品堆放一起。

6.5 保质期

在上述贮运条件下，袋装辣椒酱保质期为 1 个月；瓶装辣椒酱保质期为 18 个月。

