

Q/MDJ

贵州省食品安全企业标准

Q/MDJ 0005S-2021

薏仁椒



2021-02-25 发布

2021-03-01 实施

贵州省马大姐食品股份有限公司 发布

前 言

本标准依据 GB/T 1.1-2020 给出的规则起草。

本标准由贵州省马大姐食品股份有限公司提出并批准。

本标准由贵州省马大姐食品股份有限公司负责起草。

本标准主要起草人：马铃凤。



薏仁椒

1 范围

本标准规定了薏仁椒的术语和定义、产品分类、要求（检验方法）、检验规则、标签、标识、包装、运输和贮存。

本标准适用于薏仁椒的生产、贸易和检测。

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 1354 大米
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- 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限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 总则
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 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 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- 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/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- 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/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

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令【2005】第75号 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

薏仁椒

以鲜辣椒为原料，经去蒂洗净、晾干切口去籽整理后，在用薏仁粉、糯米粉、食用盐、味精、香辛料和饮用水配制的浆液中裹浆后，进行挂糊处理，而后烘干（增香）、成型或用食用植物油油炸至熟后，包装、杀菌而成的辣椒制品。

3.2 裹浆

将整理好的辣椒，放入用薏仁粉、糯米粉、食用盐、味精、香辛料和饮用水配制的糊状浆液中上浆的过程。

3.3

挂糊

将裹浆后的辣椒放在撒有面包糠的操作台上，双手平推、翻转，使面包糠粘在裹好浆液辣椒表面的过程。

4 产品分类

按食用方法分为：即食休闲薏仁椒和非即食生制薏仁椒。

5 要求

5.1 原辅料

5.1.1 鲜辣椒

应新鲜、果实外形完好，无机械伤、无腐烂、无虫害、无异味。并应符合GB 2763的规定。

5.1.2 薏仁粉

应符合国家食品安全标准和相关规定。

5.1.3 糯米粉

应符合GB 1354的规定。

5.1.4 食用盐

应符合GB/T 5461的规定。

5.1.5 味精

应符合GB 2720的规定。

5.1.6 香辛料

应符合 GB/T 15691 的规定。

5.1.7 食用植物油

应符合 GB 2716 的规定。

5.1.8 面包糠

应符合国家食品安全标准和相关规定。

5.2 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

5.3 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
	即食休闲薏仁椒	非即食生制薏仁椒	
气味、滋味	具有本品固有的香气和滋味，口感酥脆，无异味	具有本品固有的香气和滋味，无异味	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽、外观和杂质；嗅其气味，品其滋味（非即食生制薏仁椒续熟制）
色泽、外观	具有本品固有的色泽和形态，表面挂浆均匀，无霉变		
杂 质	无正常视力可见外来杂质		

5.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标		检 验 方 法
	即食休闲薏仁椒	非即食生制薏仁椒	
干燥失重/ (g/100g) ≤	12.0	8.0	GB 5009.3
过氧化值（以脂肪计）/ (g/100g) ≤	0.25	—	GB 5009.227
酸价（以脂肪计）(KOH) / (mg/g) ≤	5.0	—	GB 5009.229
铅（以 Pb 计）/ (mg/kg) ≤	0.9		GB 5009.12
二氧化硫（以 SO ₂ ）/ (g/kg) ≤	0.2		GB 5009.34

5.5 微生物及致病菌限量

应符合表3的规定（仅限即食休闲薏仁椒）。

表3 微生物及致病菌限量

项 目	采样方案及限量				检 验 方 法
	n	c	m	M	
大肠杆菌/ (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌/ (/25g)	5	0	0	—	

续表3

金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	10^2	10^3	GB 4789.10 第二法
*样品的采集和处理,按GB 4789.1执行。					

5.6 食品添加剂

本产品不使用食品添加剂,原辅料带入的食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。

5.7 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

5.8 净含量

应符合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》的规定。检验方法按 JJF 1070 的规定执行。

5.9 生产加工过程的卫生规范

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一批原料、同一班次、同一规格生产的产品为一批。

6.2 抽样

在同一批次产品中随机抽取商品样品,抽样基数不得低于100个最小包装,总重量不低于30kg,抽取样品不少于20个最小包装,重量不低于2kg。样品分成2份,1份检验,1份备查。。

6.3 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

6.3.1 出厂检验

出厂检验项目有:感官要求、干燥失重、净含量、菌落总数和大肠杆菌。产品检验合格后方可出厂。

6.3.2 型式检验

型式检验每年进行一次,型式检验项目包括本标准5.3~5.8的全部要求及标签。有下列情况之一时,应进行型式检验:

- 原料产地、加工工艺或生产设备有较大改变,可能影响产品质量时。
- 连续停产三个月以上恢复生产时。
- 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时。
- 国家市场监督管理总局提出要求时。

6.4 判定规则

检验项目全部合格者，判为合格品。否则，可对该批次留样产品进行不符合项的检验，判定结果以复检结果为准。

7 标签、标识、包装、运输、贮存

7.1 标签、标识

产品食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，包装标识应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

包装应封口严密，外观整洁美观，包装牢固，不得破损。包装材料的质量应符合相关食品标准和有关规定。

7.3 运输

产品在运输过程中应防止日晒、雨淋、渗漏、污染，运输工具应清洁卫生，不得与有毒，有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

7.4 贮存

应储存于潮、防虫、防鼠、无异味的场所，不应与有毒有害物质或含水分较高的物质混存。
