

Q/JGH

贵州省食品安全企业标准

Q/JGH 0001S-2021

辣椒酱

2021-01-18 发布

2021-01-20 实施

贵州金果汇农业科技发展有限公司 发布

前 言

本文件根据 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》的规定制定。

本文件由贵州金果汇农业科技开发有限公司提出并归口；

本文件起草单位：贵州金果汇农业科技开发有限公司；

本文件主要起草人：覃涛、李晓艳、陈红平、陈钰、崔逐波、程晓辉、强伟宸。

辣椒酱

1 范围

本文件规定了辣椒酱的术语和定义，要求（检验方法），检验规则和包装、标志、标签、运输、贮存要求。

本文件适用于贵州金果汇农业科技开发有限公司的辣椒酱的生产、检验和销售。

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，其最新文件（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/T 317 白砂糖
GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
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 4789.1 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 总则
GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数的测定
GB 4789.3 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌测定
GB 4789.10 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌测定
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 5009.44 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 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 13104 食品安全国家标准 食糖
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
SB/T 10371 鸡精调味料
DBS52/ 012 食品安全地方标准 贵州发酵辣椒制品
DBS52/ 013 食品安全地方标准 贵州辣椒干

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办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

辣椒酱

以植物油、鲜辣椒或干辣椒为主要原料，添加牛肉（或鸡肉或猪肉）、竹笋、姜、蒜、食用盐、白砂糖、鸡精等其中的一种或多种辅料，辣椒经破碎、发酵或非发酵等工艺处理后，用植物油炒制、包装、灭菌或不灭菌等工艺制成的辣椒酱，为即食类半固态调味料。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 植物油

应符合 GB 2716 的规定。

4.1.2 鲜辣椒

应新鲜，无霉变、无虫害、无杂质，应符合 GB 2763 的规定。

4.1.3 干辣椒

应符合 DBS52/ 013 的规定。

4.1.4 牛肉（或鸡肉或猪肉）

应符合 GB 2707 的规定。

4.1.5 姜、蒜

应无霉变，应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.6 食用盐

应符合 GB 2721 的规定。

4.1.7 白砂糖

应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

4.1.8 鸡精

应符合 SB/T 10371 的规定。

4.1.9 其他原辅料

应符合相应的产品标准或国家有关规定。

4.1.10 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有该类产品应有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽及状态，嗅其气味，用温开水漱口后，品尝其滋味
气 味	具有该类产品应有的气味，无异嗅	
滋 味	具有该类产品应有的滋味，无异味	
状 态	半固态，无霉变，无霉斑白膜，无正常视力可见的外来异物	

4.3 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
水分 / (g/100g)	≤ 85	GB 5009. 3
氯化物 (以 NaCl 计) ^a / (g/100g)	≤ 15. 0	GB 5009. 44 第三法
酸价 (以脂肪计) (以 KOH 计) / (mg/g)	≤ 5. 0	GB 5009. 229
过氧化值 (以脂肪计) / (g/100g)	≤ 0. 25	GB 5009. 227
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0. 9	GB 5009. 12
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤ 0. 5	GB 5009. 11
^a 与 1. 00 mL 硝酸银标准滴定溶液 [c (AgNO ₃) = 1. 000 mol/L] 相当的氯化钠的质量为 0. 0585，单位为克 (g)。		

4.4 微生物指标

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 (若非指定，均以/25g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 / (CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群 / (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3 平板计数法

沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.10 第二法
a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。					

4.5 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

4.6 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.7 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》执行；按 JJF 1070 规定的方法检验。

4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的要求。

5 检验规则

5.1 组批

以每批次投料生产的且包装完好的产品为一批。

5.2 抽样

应从每批产品中随机抽取1kg（不少于8个独立包装）样品。将样品分为2份，其中3/4作为检验样品，1/4作为备检样品。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品经检验合格后并附加产品合格证方能出厂。

5.3.2 每批产品的出厂检验指标为净含量、感官、水分、氯化物、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

正常生产时每半年进行一次型式检验，型式检验项目为本标准要求中 4.2~4.8 的全部项目及标签。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 原料、产地、加工工艺或生产条件有较大变化，可能影响产品质量时；
- b) 连续停产三个月以上，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家质量监督机构提出要求型式检验时。

5.5 判定规则

出厂检验项目或型式检验项目全部符合本标准判为合格品。当出厂检验项目或型式检验项目（微生物指标除外）有一项及以上指标不符合本标准时，可对该批次留样产品进行不符合项的检验，结果判定以复检结果为准。微生物指标不合格时，不得进行复检。

6 标志、标签、包装、运输和贮存

6.1 标志、标签

6.1.1 产品包装应有明显标志。产品外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.1.2 预包装食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.2 包装

包装应采用密闭包装，包装材料应清洁、无异味，并应符合国家相关食品包装材料的安全卫生标准和有关规定。

6.3 运输

运输工具应清洁卫生、无异味、无污染，运输时应防止日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味、或影响产品质量的物品混装运输。

6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥、通风良好、清洁卫生的场所，严禁与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存，包装箱叠放高度不得超过 10 层。
