

Q/YYT

云南省丘北县云泰食品有限责任公司企业标准

Q/YYT 0006 S—2022

代替 Q/YYT 0006 S-2021

辣椒酥

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53260038 S-2022
备案日期: 2022 年 10 月 31 日

云南省食品
备案号: 53
备案日期:

2022 - 10 - 24 发布

2022 - 10 - 31 实施

云南省丘北县云泰食品有限责任公司
发布

前 言

我公司生产的辣椒酥，是以辣椒、食用淀粉、糯米粉为主要原料，添加食用盐、味精、鸡精、花椒（草果、八角、胡椒等香辛料）、鸡肉粉（或者虾仁粉、食用菌粉、食糖、水果粉、麦芽糊精）、芝麻（白芝麻、黑芝麻）、花生（南瓜仁、核桃等坚果及籽类）、食品添加剂等辅料中的一种或几种，经原料筛选、原辅料处理、拌料、调配、经食用植物油油炸、冷却、包装等工艺加工制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、SB/T 10415-2007《鸡粉调味料》、GB 16565-2003《油炸小食品卫生标准》制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/YYT 0006 S-2021《辣椒酥》。

本标准由云南省丘北县云泰食品有限责任公司提出、起草并负责解释。

本标准主要起草人：李俊祥。

辣椒酥

1 范围

本标准规定了辣椒酥的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以辣椒、食用淀粉、糯米粉为主要原料，添加食用盐、味精、鸡精、花椒（草果、八角、胡椒等香辛料）、鸡肉粉（或者虾仁粉、食用菌粉、食糖、水果粉、麦芽糊精）、芝麻（白芝麻、黑芝麻）、花生（南瓜仁、核桃等坚果及籽类）、食品添加剂等辅料中的一种或几种，经原料筛选、原辅料处理、拌料、调配、经食用植物油油炸、冷却、包装等工艺加工制成的辣椒酥调味品。

2 规范性引用文件

本标准中所列文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.2 胡椒：应符合 GB/T 7900 或 GB/T 7901 的规定。
- 3.1.3 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 3.1.4 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.5 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.6 鸡精：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.7 植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.8 香菇粉、鸡枞菌粉、牛肝菌粉、松茸菌粉等可食用菌粉：应符合 GB 7099 的规定。
- 3.1.9 茴香、姜、葱、蒜、八角、草果、肉豆蔻、孜然、砂仁等香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.10 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。
- 3.1.11 白砂糖、红糖、冰糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.12 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.13 糯米粉：应选用无污染、无霉变的产品，并符合相应食品标准及有关规定。
- 3.1.14 芝麻（白芝麻、黑芝麻）、花生、南瓜仁、核桃等坚果及籽类：应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.15 鸡肉粉、虾仁粉、水果粉等辅料：应选用无污染、无霉变的产品，并符合相应食品标准及有关规定。
- 3.1.16 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.17 其他原辅材料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 感官要求

全企业标
S-
年

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有该产品应有的色泽，油亮光洁，无焦、生、糊现象。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下用目视、鼻嗅、口尝。
滋味与气味	具有该产品应有的滋味，气味纯正，无其他异味。	
组织形态	辣椒呈圈、节、块、粒状，内有填充料，可伴有适量的花生及芝麻等辅料附着，久置后允许有粘结现象。	
杂 质	无肉眼可见的其他外来杂质。	

3.3 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	≤ 12.0	GB 5009.3
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
羰基价(以脂肪计), meq/kg	≤ 20	GB 5009.230

3.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

3.5 微生物限量

3.5.1 微生物限量应符合 SB/T 10415 的规定。

3.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按 JJF 1070 规定的方法测定。

3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一次投料、同一原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得少于 200 袋（瓶），抽样数量为 12 袋（瓶）；样品分成 2 份，1 份用于检验，1 份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品须经我公司质量检验部门检验合格并附合格证后方可出厂；出厂检验项目按相关规定和要求执行。

4.4 型式检验

正常情况下，型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的所有项目；发生以下情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、配方和生产工艺有较大改变时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有任一项不合格时，则判定该批产品为不合格，不得复检；其余指标如有不合格时，允许用留样复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品包装的标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 及相关规定。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

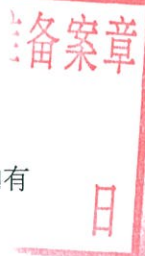
包装材料和容器应符合相应的食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。产品运输应避免日晒雨淋，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品离地、离墙堆放，并设有防鼠、防蝇、防虫设施；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮，混放。



备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位于 2022 年 10 月 13 日至 2022 年 10 月 20 日 在 本公司微信公众号 上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于 5 个工作日），广泛征求社会各方意见。

备案单位（盖章）



2022 年 10 月 26 日

备案单位主要负责人（签字）

李俊祥

2022 年 10 月 26 日

