

Q/HLY

会泽乐业人家酱菜厂企业标准

Q/HLY 0001 S—2020

云南省
备案
备案日

辣椒调味料

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030009 S-2020
备案日期: 2020 年 01 月 24 日

2019-12-27 发布

2020-01-24 实施

会泽乐业人家酱菜厂 发布

前 言

我公司生产辣椒调味料是以新鲜(或干)辣椒为主要原料,添加(或不添加)生姜、大豆粉、花生、食用盐、食用植物油、香辛料等辅料,经腌制、分切(或不分切)、粉碎(或不粉碎)、调配(或不调配)、混合(或不混合)、炒制(或不炒制)、包装等工艺加工而成。根据《中华人民共和国标准化法》、《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。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》、GB 2714-2015《食品安全国家标准 酱腌菜》制定,其中铅指标严于食品安全国家标准,其余指标根据产品实际制定。

本标准由会泽乐业人家酱菜厂提出并起草。

本标准主要起草人:吴能高。

品安
: 530

辣椒调味料

1 范围

本标准规定了辣椒调味料的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以新鲜(或干)辣椒为主要原料,添加(或不添加)生姜、大豆粉、花生、食用盐、食用植物油、香辛料等辅料,经腌制、分切(或不分切)、粉碎(或不粉碎)、调配(或不调配)、混合(或不混合)、炒制(或不炒制)、包装等工艺加工而成的辣椒调味料。

2 规范性引用文件

本标准中所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。

3 产品分类

产品按照用途的不同分为:即食类半固态调味料和非即食类半固态调味料。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 植物油:应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.2 食用盐:应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.3 辣椒:应符合 GB/T 30382 的规定。
- 4.1.4 干姜:应符合 NY/T 1073 的规定。
- 4.1.5 花生:应符合 GB/T 1532 的规定。
- 4.1.6 大豆:应符合 GB 1352 的规定。
- 4.1.7 香辛料:应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.8 生产加工用水:应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.9 其他原辅料:应符合相应的标准和有关规定。

4.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有本品特有的色泽。	取适量样品,置于清洁白瓷盘中,于自然光下目视、鼻嗅、口尝。
气味、滋味	具有该品种调味料特有的滋味和香气,无不良气味。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	要 求	检验方法
水份, g/100g	≤ 85.0	GB 5009.3
食盐 (以NaCl计), g/100g	≤ 25.0	GB 5009.44
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

4.4 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的要求。

表3 污染物限量

项 目	要 求	检验方法
铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 微生物限量

4.6.1 微生物限量应符合 GB 31644、GB 2714 的规定。

4.6.2 致病菌限量应符合致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.7 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。

4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 半固态调味料的规定。

4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一批投料，同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

随机抽取基数不少于200袋，抽样数量为12袋，样品数量不少于2kg，样品分成两份，一份检验，一份备查。

5.3 检验分类

5.3.1 出厂检验

每批产品须经本公司质检部门检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目：感官要求、净含量、食盐、大肠菌群（限即食类）。

5.3.2 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准的全部规定。有下列情况之一者，亦应进行检验：

- a) 原材料、生产工艺、生产设备发生较大改变时；
- b) 新试制的产品或正常生产的产品停产半年以上再恢复生产时；
- c) 出厂检验与上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。

5.4 判定规则

微生物指标若有任一项不合格，则判该批产品为不合格产品。其余项目指标有不符合项，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 标签标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料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。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。搬运时应轻拿轻放。不得扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内，严禁日晒、雨淋、烟火。堆放时离地、离墙。严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易挥发、易污染的物品混贮混放。

承诺书

本食品安全企业标准备案单位保证：

- 一、 本次申请备案所填写的内容、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》。

备案单位（盖章）：



2019 年 12 月 16 日

备案单位主要负责人（签字）

吴能高

2019 年 12 月 16 日