

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《中华人民共和国食品安全法》。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《中华人民共和国食品安全法》。



备案单位（盖章）

2021年 6月 7 日

荆银超

备案单位主要负责人（签字）

2021年 6月 7 日

Q/KBM

玉溪市可比美食品有限公司企业标准

Q/KBM 0003 S—2021

发酵辣椒制品

云南省
备案号
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53040049S-2021
备案日期: 2021年 6 月 13 日

2021 - 06 - 08 发布

2021 - 06 - 13 实施

玉溪市可比美食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的发酵辣椒制品是以鲜辣椒为主要原料，添加或不添加其他辅料，采用传统工艺发酵腌制或发酵后加工而成的辣椒制品。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，特制定本标准作为本企业组织生产、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 2714-2015《食品安全国家标准 酱腌菜》制定。其中铅的指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由玉溪市可比美食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：荆月琴、荆银超。

备案章

月 日

发酵辣椒制品

1 范围

本标准规定了发酵辣椒制品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。
本标准适用于以鲜辣椒为主要原料，添加或不添加其他辅料，采用传统工艺发酵腌制或发酵后加工而成的辣椒制品。

2 规范性引用文件

本标准中所列的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

- 按照产品的生产工艺配方分类为：
- 3.1 糟辣椒：以鲜红辣椒为主要原料，添加一定比例的生姜、大蒜、花椒、食盐、白酒等辅料，经破碎后密封发酵而成的辣椒制品。
 - 3.2 泡椒：以整体或段状鲜辣椒为主要原料，添加食盐、食糖等辅料，经密闭发酵腌制而成的辣椒制品。
 - 3.3 辣椒韭菜花：以鲜红辣椒为主要原料，添加一定比例的鲜韭菜花、食盐、白酒、花椒、食糖等辅料，经破碎后密闭发酵而成的辣椒制品。
 - 3.4 辣椒芥菜：以鲜红辣椒为主要原料，添加一定比例的鲜芥菜、食盐、白酒、花椒、食糖等辅料，经切断后密闭发酵而成的辣椒制品。

4 技术要求

4.1 原辅材料要求

- 4.1.1 鲜辣椒：应无毒、无污染、无腐烂变质，无其他外来杂质，并符合相应的食品标准和相关规定。
- 4.1.2 鲜韭菜花：应无毒、无污染、无腐烂变质，无其他外来杂质，并符合相应的食品标准和相关规定。
- 4.1.3 鲜芥菜：应无毒、无污染、无腐烂变质，并符合 NY/T 706-2003 的规定。
- 4.1.4 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.5 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.6 其他原辅料：应符合相应的食品标准和相关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感光要求

应符合表1的规定。

品安全企业
5304
年

表1 感官要求

项目	要 求					检验方法
	糟辣椒	辣椒水豆豉	泡椒	辣椒韭菜花	辣椒芥菜	
形态	固液混体，辣椒呈碎片，均匀一致，无椒梗，无杂质。	固液混体，辣椒呈碎片，姜、蒜豆豉等辅料呈颗粒状，均匀一致。	固液分明，个体及段长应基本均匀一致。椒体为整体状或段状，无碎片，无杂质。	固液混体，辣椒呈碎片，鲜韭菜花呈颗粒状，均匀一致。	固液混体，辣椒呈碎片，芥菜呈段状，均匀一致。	将样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝的方法进行检查。
色泽	整体鲜红色，间有白色，黄色颗粒。	整体呈黄色，间有鲜红碎片。	椒体为自然鲜红色或自然鲜黄色，表面有光泽。	整体鲜红，间有黄褐色颗粒。	整体呈黄褐色，间有鲜红碎片。	
气味 滋味	具有本品固有的酸，咸，辣和鲜醇香味。无异味。	具有本品固有的酸，咸和鲜醇香味。无异味。	具有本品固有的鲜香味和辛辣味，口感质脆，酸咸适中，无异味。	具有本品固有的酸，咸，辣和鲜醇香味。无异味。	具有本品固有的酸，咸，辣和鲜醇香味。无异味。	

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
	糟辣椒	辣椒水豆豉	泡椒	辣椒韭菜花	辣椒芥菜	
水分 % ≤	80.0	80.0	/	80.0	80.0	GB 5009.3
食盐（以NaCl） g/100g ≤	30.0	30.0	30.0	30.0	30.0	GB 5009.44
总酸（以乳酸计） % ≤	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	GB 12456
总固形物 % ≥	/	/	40.0	/	/	GB/T 10788

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

4.5 微生物限量

4.5.1 微生物限量应符合 GB 2714 的规定。

4.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.6 净含量

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

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.8 食品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

以同一品种原料、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

从同一批次产品中随机抽取样品，抽样基数不少于200袋（瓶），随机抽取不少于12袋（瓶），将样品分成2份，1份检验，1份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前必须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证方可出厂；出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、食盐、大肠菌群。

5.4 型式检验

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全部项目，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格时，则判该批产品为不合格品；其余指标若有任一项不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

示准备案章

—
月 日

6.2 包装

包装材料及容器应符合食品安全标准及有关规定。封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生，有防雨、防潮、防晒设施；装运时应轻拿轻放，不得抛掷、重压和挤压，不得与有毒、有害的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存在阴凉通风、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。产品应离墙离地堆放，堆码高度以提取方便为宜。

云南省
备案号
备案日期