

Q/YXB

云南雄标商贸有限公司企业标准

Q/YXB 0004 S—2021

香酥辣椒

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010095S-2021
备案日期: 2021年03月12日

2021-03-12 发布

2021-03-14 实施

云南雄标商贸有限公司 发布

前 言

我公司生产的香酥辣椒是以干辣椒为主要原料，添加食用盐、鲜大蒜、花椒、芝麻、花生中的一种或几种辅料，经调配、注芯、分切（或不分切）、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》、《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 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。

本标准由云南雄标商贸有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：王李全。

食品

号: 53

期:

香酥辣椒

1 范围

本标准规定了香酥辣椒的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以干辣椒为主要原料，添加食用盐、鲜大蒜、花椒、芝麻、花生中的一种或几种，经调配、注芯、分切（或不分切）、油炸、冷却、包装等工艺加工制成的香酥辣椒。

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

根据添加辅料不同分为：蒜香香酥辣、香麻香酥辣、芝麻香酥辣、花生香酥辣等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 辣椒干：无腐烂、无霉变、无异味、无异物、无虫蛀，并符合相应的食品安全标准及有关规定。
- 4.1.2 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.3 食用盐：应符合 GB 5461 的规定。
- 4.1.4 味精：应符合 GB/T 2720 的规定。
- 4.1.5 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.6 大蒜：应符合 SB/T 10348 的规定。
- 4.1.7 姜：应符合 NY/T 1193 的规定。
- 4.1.8 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.1.9 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.1.10 花生：应符合 GB/T 1532 的规定。
- 4.1.11 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.12 其它原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料及辅料。

4.2 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
组织形态	具有与香辛料等粉末混合灌心的混合物，呈圆柱形或颗粒状	取适量样品放入洁净的白瓷盘中，在自然光线下目测、鼻嗅、口尝。
气味、滋味	具有本品种特有的滋味和香味，无异味。	
色泽	具有本品种应有的色泽，无焦糊。	
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	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.3
羧基价(以脂肪计)/ (meq/kg)	≤ 20	GB 5009.230
酸价 (以脂肪计) mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
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

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 16565 的规定。

4.6.2 致病菌限量符合 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，按照 JJF 1070 规定的方法测定。

4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.9 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

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

从同一规格、同一批次的合格产品中随机抽取，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份备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前须经质检部门检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目应按照相关规定和要求执行。

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 检验规则

检验结果中微生物指标有任一项不合格，则判定该批产品为不合格品。其余指标有不合格项时，可留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

- 6.1.1 食品标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定；
- 6.1.2 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。

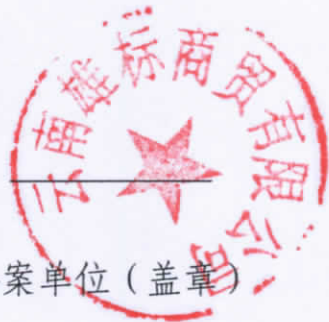
备案单位承诺书

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》。



备案单位（盖章）

年 月 日

王季全

备案单位主要负责人（签字）

2021年 3月 5日