

Q/NQYX

内蒙古沁源香食品有限公司企业标准

内蒙古自治区食品安全企业标准
备案号: Q150317-2018 有效期至: 2021 年 8 月 5 日

Q/NQYX 0007S—2018

代替 Q/ NQYX 0007S-2016

调味辣椒酱



2018-08-08 发布

2018-08-18 实施

内蒙古沁源香食品有限公司

发 布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准代替Q/NQYX 0007S-2016《调味辣椒酱》，本标准与Q/NQYX 0007S-2016相比，主要技术变化如下：

- 修改了“原料要求、食品添加剂”；
- 修改了“污染物限量”、“微生物指标”；
- 补充完善了“试验方法”。

本标准由内蒙古沁源香食品有限公司提出。

本标准由内蒙古沁源香食品有限公司起草。

本标准由内蒙古沁源香食品有限公司批准。

本标准起草人：周海亮、郝志强。

调味辣椒酱

1 范围

本标准规定了调味辣椒酱的技术要求、食品添加剂、生产加工过程要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以辣椒酱、郫县豆瓣酱、蒜、白砂糖、食用盐、鸡精调味料、味精、食醋、番茄酱、洋葱、水为主要原料，添加或不添加辣椒、花椒、八角、茴香、孜然、白芷、姜、白胡椒、桂皮、橘皮、丁香、水解植物蛋白调味液，黄豆酱、复合调味料、酵母抽提物、食用玉米淀粉，添加食品添加剂乙酰化双淀粉己二酸酯、山梨酸钾、食品用香精、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、黄原胶、辣椒红、柠檬酸、冰乙酸、食品用香料的一种或几种，经选料、粉碎、配料、熬制、灌装、杀菌、包装等工艺制成的半固态调味酱。

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。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB 1886.10 食品安全国家标准 食品添加剂 冰乙酸
- GB 1886.34 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
- GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠
- GB 1886.208 食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- 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 食品微生物学检验
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- GB/T 7652 八角

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 7900 白胡椒
GB/T 8885 食用玉米淀粉
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 18187 酿造食醋
GB/T 20560 地理标志产品 郫县豆瓣
GB/T 22267 孜然
GB/T 22300 丁香
GB/T 23530 酵母抽提物
GB/T 24399 黄豆酱
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB 29932 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化双淀粉己二酸酯
GB 29938 食品安全国家标准 食品用香料通则
GB 29939 食品安全国家标准 食品添加剂 琥珀酸二钠
GB/T 30381 桂皮
GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
GB/T 30383 生姜
GB/T 30391 花椒
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
SB/T 10338 酸水解植物蛋白调味液
SB/T 10371 鸡精调味料
NY/T 956 番茄酱
NY/T 1070 辣椒酱
NY/T 1071 洋葱
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第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》（网址：
<http://www.aqsiq.gov.cn>）

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 辣椒酱：应符合 NY/T 1070 的规定。
- 3.1.2 郫县豆瓣酱：应符合 GB/T 20560 的规定。
- 3.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.4 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.5 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.6 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.7 食醋：应符合 GB/T 18187 的规定。
- 3.1.8 番茄酱：应符合 NY/T 956 的规定。
- 3.1.9 洋葱：应符合 SB/T 10026 的规定。
- 3.1.10 水：应符合 GB 5749 的规定。

- 3.1.11 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.12 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 3.1.13 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。
- 3.1.14 孜然：应符合 GB/T 22267 的规定。
- 3.1.15 姜：应符合 GB/T 30383 的规定。
- 3.1.16 白胡椒：应符合 GB/T 7900 的规定。
- 3.1.17 桂皮：应符合 GB/T 30381 的规定。
- 3.1.18 丁香：应符合 GB/T 22300 的规定。
- 3.1.19 水解植物蛋白调味液：应符合 SB/T 10338 的规定。
- 3.1.19 黄豆酱：应符合GB/T 24399的规定。
- 3.1.20 酵母抽提物：应符合GB/T 23530的规定。
- 3.1.20 食用玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。
- 3.1.21 蒜、茴香、白芷、橘皮、复合调味料：应符合相应食品安全标准的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

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
色 泽	呈棕红色，无霉素斑。	任取适量试样放在白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽、体态，嗅其气味、品尝其滋味。
滋、气味	具有酱香及其他原料混合熟制后特有的滋、气味，咸淡适口，无酸、苦、焦糊、哈喇及其他异味。	
体 态	呈酱状，粘稠适度，无正常视力可见的外来异物。	

3.3 理化指标

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，%	≤ 70.0	GB 5009.3

3.4 污染物限量

污染物限量中“总砷（以As计）≤0.4mg/kg”，其他污染物限量指标应符合GB 2762中调味品的规定，按GB 2762中规定的方法检验。

3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761中调味品的规定，按GB 2761中规定的方法检验。

3.6 微生物限量

- 3.6.1 致病菌限量应符合 GB 29921 中即食调味品的规定，按 29921 中规定的方法检验。
- 3.6.2 微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量 (CFU/g)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3平板计数法
^a 样品的分析及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 22 执行。					

3.7 净含量

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

4 食品添加剂

食品添加剂乙酰化双淀粉己二酸酯、山梨酸钾、食品用香精、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、黄原胶、辣椒红、柠檬酸、冰乙酸、食品用香料的使用应符合GB 2760的规定，其质量要求应分别符合GB 29932、GB 1886. 39、GB 30616、GB 1886. 171、GB 29939、GB 1886. 208、GB 1886. 41、GB 1886. 34、GB 1886. 235、GB 1886. 10、GB 29938的规定。

5 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

以一次投料、同一生产条件生产的产品为一批。

6.2 抽样

产品采用随机抽样的方法取样，每批产品随机抽取12个包装，样品分成2份，1份检验，1份备查。

6.3 出厂检验

每批产品经本公司质量检验部门检验，合格后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

6.4 型式检验

产品在正常生产时每年不少于2次型式检验，出现下列情况之一时也应及时进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 主要原料、配方、设备、工艺发生较大变化时；
- c) 产品停产6个月以上恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 食品安全监督机构提出检验要求时。

型式检验项目包括本标准技术要求中规定的全部项目。

6.5 判定规则

产品经检验，所检项目均符合本标准规定，判该批产品为合格品；检验结果中如有一项以上（含一项）不符合本标准规定，可自同批产品中随机抽取2倍量样品进行复检，以复检结果为准，若复检后仍有不合格项，则判该批产品为不合格品；微生物限量经检验有一项不符合本标准规定，即判该批产品为不合格品，微生物限量不得复检。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

7.1.2 包装箱上除标明产品名称、制造者的名称和地址外，还须标出单位包装的净含量和总数量。

7.1.3 涉及到的运输包装收发货标志和包装储运图示标志应分别符合 GB/T 6388 和 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装材料和容器应符合相应食品安全标准的规定。

7.2.2 包装应封装严密，无破损现象。

7.2.3 包装箱应牢固，胶封、捆扎结实。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁、卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

7.3.2 运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

7.4 贮存

7.4.1 产品不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同库贮存。

7.4.2 产品应贮存在阴凉、干燥、通风良好的场所，严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；包装箱底部应垫有 100mm 以上的材料。

7.5 保质期

产品保质期为18个月。

