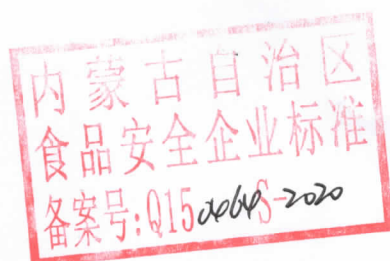


Q/BHKS

包头市恒康食品有限责任公司企业标准

Q/BHKS 0011S—2020

调味辣椒酱



2020-10-09 发布

2020-11-09 实施

包头市恒康食品有限责任公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。
本标准由包头市恒康食品有限责任公司提出。
本标准由包头市恒康食品有限责任公司起草。
本标准由包头市恒康食品有限责任公司批准。
本标准主要起草人：王长俊。

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。

本标准适用于以豆瓣辣椒酱、食用植物油、食用盐、白砂糖、味精、花椒、麻椒、八角、草果、白胡椒为主要原料，添加食品添加剂5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、辣椒油树脂、辣椒红，根据所适用烹饪菜肴的口味不同选配水、姜、豆豉、葱、蒜、酿造酱油、辣椒、酵母抽提物、蘑菇、番茄酱、山奈、橘皮、食品添加剂琥珀酸二钠、冰乙酸、红曲红、胭脂红、焦糖色、乙基麦芽酚中的几种，经选料、粉碎、配料、混合、炒制、熬制、灌装等工艺制成的非即食半固态复合调味料。

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 1886.10 食品安全国家标准 食品添加剂 冰乙酸（又名冰醋酸）
- 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 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色
- GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）
- GB 1886.181 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲红
- GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
- GB 1886.208 食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚
- GB 1886.220 食品安全国家标准 食品添加剂 胭脂红
- GB 2712 食品安全国家标准 豆制品
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2717 食品安全国家标准 酱油
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 7652 八角
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品

GB/T 7900 白胡椒

GB 13104 食品安全国家标准 食糖

GB 18186 酿造酱油

GB/T 23530 酵母抽提物

GB 28314 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒油树脂

GB 29939 食品安全国家标准 食品添加剂 琥珀酸二钠

GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）

GB/T 30383 生姜

GB/T 30391 花椒

NY/T 956 番茄酱

GH/T 1194 大蒜

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>）

Q/BHKS 0002S 豆瓣辣椒酱

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 豆瓣辣椒酱：应符合 Q/BHKS 0002S 的规定。
- 3.1.2 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.3 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.4 白砂糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.5 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.6 花椒、麻椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 3.1.7 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。
- 3.1.8 白胡椒：应符合 GB/T 7900 的规定。
- 3.1.9 水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.10 姜：应符合 GB/T 30383 的规定。
- 3.1.11 豆豉：应符合 GB 2712 的规定。
- 3.1.12 蒜：应符合 GH/T 1194 的规定。
- 3.1.13 酿造酱油：应符合 GB 2717、GB 18186 的规定。
- 3.1.14 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.15 酵母抽提物：应符合 GB/T 23530 的规定。
- 3.1.16 蘑菇：应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.17 番茄酱：应符合 NY/T 956 的规定。
- 3.1.18 草果、葱、山奈、橘皮：应符合相应食品安全标准的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表的1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	呈红褐色，色泽均匀。	取样品 2 袋置于洁净白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽、组织形态，嗅其气味、品尝其滋味。
滋味、气味	具有豆瓣辣椒酱与所加香辛调味料混合熬制后特有的滋、气味，咸辣适口、无异味。	
组织形态	呈酱状，粘稠适度，允许有油脂析出，无正常视力可见的霉斑、外来异物。	

3.3 污染物限量

3.3.1 污染物铅限量指标应符合表 2 的规定。

表2 污染物铅限量指标

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

3.3.2 其它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。

3.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.10 第二法

3.5 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5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、辣椒油树脂、辣椒红、琥珀酸二钠、冰乙酸、红曲红、胭脂红、焦糖色、乙基麦芽酚的使用应符合GB 2760的规定，其质量要求应分别符合GB 1886.171、GB 1886.39、GB 1886.184、GB 28314、GB 1886.34、GB 29939、GB 1886.10、GB 1886.181、GB 1886.220、GB 1886.64、GB 1886.208的规定。