



410980S-2018



邓州市万华食品有限公司企业标准

Q/DWS 0001S-2018

---

# 辣椒酱

2018-04-17 发布

2018-04-17 实施

---

邓州市万华食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由邓州市万华食品有限公司和邓州市检验检测中心提出并起草。

本标准起草人：何哲、郭中原。

H N

Q B

# 辣椒酱

## 1 范围

本标准规定了辣椒酱的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鲜辣椒、姜、大蒜为原料，经拣选、清洗、粉碎，加入食用盐、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、芝麻油、白酒、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾后，混合、灌装、杀菌、包装而成的辣椒酱。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 鲜辣椒应符合 DB51/T 816 的规定。
- 2.1.2 姜应符合 NY/T 1193 的规定。
- 2.1.3 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 白酒应符合 GB/T 10781.1 的规定。
- 2.1.9 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.10 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.11 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

### 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
性 状	半固态浓稠酱状	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽、杂质，闻其气味。用温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，咸香适口，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

### 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, %	≤ 70.0	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 20	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28

注：\*指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

### 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 中 MPN 计数法
霉菌, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

### 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

### 2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 有关规定。

### 2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为: 感官、水分、食用盐、菌落总数、大肠菌群的检验、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

QB

## 编制说明

本标准适用于以鲜辣椒、姜、大蒜为原料，经拣选、清洗、粉碎，加入食用盐、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、芝麻油、白酒、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾后，混合、灌装、杀菌、包装而成的辣椒酱。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照DBS41/001《食品安全地方标准 复合调味料》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

邓州市万华食品有限公司

H N  
Q B