



410320S-2026



河南辣小农食品科技有限公司企业标准

Q/LXN 0002S-2026

辣椒酱（半固态复合调味料）

2026-02-10 发布

2026-02-10 实施

河南辣小农食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南辣小农食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南辣小农食品科技有限公司。

本标准起草人：崔亚群。

本标准自发布实施日起替代 Q/LXN 0002S-2025（备案号 413106S-2025）

H N
Q B

辣椒酱（半固态复合调味料）

1 范围

本标准规定了辣椒酱（半固态复合调味料）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以辣椒（经处理切成段状、粉状或片状）为主要原料，添加植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、花生油、橄榄油、棕榈油、棉籽油中的一种或几种）、生活饮用水（经过滤）、食用盐、白砂糖、冰糖、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、酿造酱油、调味料酒、酿造食醋、香辛料颗粒或粉【孜然、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒟蒻、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至（披萨草）、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、丁香、罗幌子、百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、香莱兰、花椒、麻椒、姜、荆芥中的一种或几种】、山梨酸钾、辣椒红、胭脂红、红曲红、食用香精中的一种或几种，经预处理、发酵、过滤、配料、加热熬制、过滤或不过滤、搅拌、灌装、包装而成的包含两种或两种以上调味料的辣椒酱（半固态复合调味料）。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.2 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。

2.1.7 棉籽油应符合 GB/T 1537 的规定。

2.1.8 棕榈油应符合 GB/T 15680 的规定。

2.1.9 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.10 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.11 香辛料颗粒或粉【孜然、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒟蒻、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至（披萨草）、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、丁香、罗幌子、百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、香莱兰、花椒、麻椒、姜、荆芥】应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.12 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。

- 2.1.13 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.14 酿造食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.15 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.16 白砂糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.17 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.18 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 或 GB/T 45352 的规定。
- 2.1.19 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.20 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.21 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.22 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.23 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.24 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.25 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.26 食用香精符合 GB 30616 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	要 求	检验方法
性状	半固态	取样品 100g，置入无色透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品尝其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，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 的规定。

表 2 理化指标

山梨酸钾、

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 80	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 17	GB 5009.44
^a 酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 4.0	GB 5009.229
^a 过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.9	GB 5009.12

无机砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
^a 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
^b 胭脂红（以胭脂红计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
注：* 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用于含油型产品，且使用酸性配料或发酵性配料的，酸价指标不适用； b 仅适用于添加该种添加剂的产品。			

2.4 微生物限量

即食产品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				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
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
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行； n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、酸价（仅适用于含油型产品，且使用酸性配料或发酵性配料的，不适用该指标）、过氧化值（含油型）、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以辣椒（经处理切成段状、粉状或片状）为主要原料，添加植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、花生油、橄榄油、棕榈油、棉籽油中的一种或几种）、生活饮用水（经过滤）、食用盐、白砂糖、冰糖、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、酿造酱油、调味料酒、酿造食醋、香辛料颗粒或粉【孜然、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茛萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至（披萨草）、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、丁香、罗晃子、百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、香莢兰、花椒、麻椒、姜、荆芥中的一种或几种】、山梨酸钾、辣椒红、胭脂红、红曲红、食用香精中的一种或几种，经预处理、发酵、过滤、配料、加热熬制、过滤或不过滤、搅拌、灌装、包装而成的包含两种或两种以上调味料的辣椒酱（半固态复合调味料）。

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 GB 31644 《食品安全国家标准 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食品国家安全标准 GB 2762 的规定。

河南辣小农食品科技有限公司

QB