

Q/HBLBJ

河北霸州六必居食品有限公司企业标准

Q/HBLBJ 0001S-2019

代替Q/HBLBJ 0001S-2016

蒜蓉辣酱

备案号：131559S-2019

备案日期：2019年07月09日

有效日期：2024年07月08日

2019-05-20 发布

2019-05-20 日实施

河北霸州六必居食品有限公司 发布



前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准贯彻了强制性国家标准GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》，参考了NY/T 1070《辣椒酱》、广州市地方标准DBJ440100/T 33《半固态（酱）调味品卫生规范》，本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准代替Q/HBLBJ 0001S-2016《蒜蓉辣酱》。

本标准与Q/HBLBJ 0001S-2016《蒜蓉辣酱》相比主要变化如下：

- 更新了规范性引用文件；
- 删除辅料“油辣椒、花椒籽油”；
- 删除理化指标“亚硝酸盐”及其限量要求；
- 删除微生物指标“菌落总数”及其表述方法。

本标准由河北霸州六必居食品有限公司提出。

本标准起草单位：河北霸州六必居食品有限公司。

本标准主要起草人：武保华。

本标准于2019年05月20日由河北霸州六必居食品有限公司负责人武保华批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2019年05月20日再次发布。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/HBLBJ 0001S-2016《蒜蓉辣酱》。

蒜蓉辣酱

1 范围

本标准规定了蒜蓉辣酱的技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮运和保质期。

本标准适用于以鲜辣椒或辣椒酱(45%)、黄豆酱(25%) (黄豆酱需要研磨)为主要原料,添加洋葱或洋葱粉、番茄或番茄酱、干蒜片或蒜粉,经粉碎或不粉碎、添加白砂糖、味精、白酒、香辛料水(由丁香、桂皮煮制而成),防腐剂(山梨酸钾)、增稠剂(黄原胶)、酸度调节剂(冰醋酸),经调配、搅拌、加温灭菌(90℃~100℃, 15min)、灌装制成的蒜蓉辣酱。

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(又名冰醋酸)
- 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 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 22300 丁香





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/T 30381 桂皮

GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）

NY/T 956 番茄酱

NY/T 959 脱水蔬菜根菜类

NY/T 1070 辣椒酱

NY/T 1071 洋葱

SB/T 10331 番茄

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 《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令第123号 《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 鲜辣椒应符合 GB/T 30382、GB 2762、GB 2763 的规定。

3.1.2 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。

3.1.3 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。

3.1.4 番茄应符合 SB/T 10331 的规定。

3.1.5 干蒜片应符合 NY/T 959 的规定。

3.1.6 蒜粉、洋葱粉应清洁、干燥、无霉变，具有各品种应有的气味和滋味，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。

3.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。

3.1.9 白酒应符合 GB 2757 的规定。

3.1.10 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。

3.1.11 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。

3.1.12 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.13 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。

3.1.14 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。

3.1.15 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。

3.1.16 以上所有原辅料还应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3.2 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
色泽	红褐色或棕褐色，鲜艳有光泽	取约20克混合均匀的样品，置于清洁的白色瓷盘中，观察其色泽、组织状态、有无杂质，鼻嗅和口尝滋味和香气
滋味、气味	具有本产品应有的滋味和气味，无异味	
组织状态	半固态状，粘稠适度	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	

3.3 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)	≤ 80	GB 5009.3
食盐(以NaCl计)/(g/100g)	≤ 17	GB 5009.44
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22
注：其他污染物限量应符合GB 2762的规定；其他真菌毒素限量应符合GB 2761的规定；农药最大残留限量应符合GB 2763及国家有关规定和公告		

3.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标				检验方法
大肠菌群/(MPN/100g)	≤ 30				GB/T 4789.3-2003
-----	采样方案及限量(若非指定,均以CFU/g表示)				
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	10000	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法
样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。					

3.5 净含量

符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。按JJF 1070规定的方法测定。

4 食品添加剂



4.1 食品添加剂质量

黄原胶应符合GB 1886.41的规定；山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定；冰醋酸应符合GB 1886.10的规定。

4.2 食品添加剂使用量

应符合GB 2760的规定。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

同一批投料，同一班次，同一品种同一规格的产品为一批。

6.2 出厂检验

6.2.1 抽样方法和数量

每批随机抽取15个最小包装。6个用作感官要求、净含量、理化指标的检验，其中净含量测定用3个；3个用作微生物指标的检验；另6个备用。

6.2.2 出厂检验项目

净含量、感官要求、水分、食盐、大肠菌群。

6.2.3 产品出厂前需对产品进行检验，符合本标准要求时并出具检验合格证的方可出厂。

6.3 型式检验

6.3.1 抽样方法和数量

每批随机抽取18个最小包装。6个用作感官要求、净含量、理化指标的检验，其中净含量测定用3个；3个用作微生物指标的检验；另9个备用。

6.3.2 型式检验项目包括3.2~3.5规定的全部项目。

6.3.3 正常生产时每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或长期停产后，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) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

6.4 判定规则



除微生物指标外，检验项目如不符合本标准时，对不合格项目从该批次产品中加倍抽样复验。复验结果仍有一项不合格，判定该批产品为不合格品。微生物指标不符合本标准时，判定该批产品为不合格品，不得复验。检验结果全部符合本标准要求时判为合格品。

7 标识、包装、贮存、运输、保质期

7.1 标识

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》。

7.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

7.2 包装

内包装材料应清洁卫生，并符合相应的食品安全标准和法律法规的规定。

7.3 贮存

产品应在清洁、干燥、通风、避光、无虫害、无鼠害的仓库内贮存，应符合产品标示的贮运条件。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品同处贮存。

7.4 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染。产品运输应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装运输。搬运过程中应轻拿轻放，严禁摔撞、挤压。

7.5 保质期

在规定的贮存运输条件下，产品保质期为12个月。