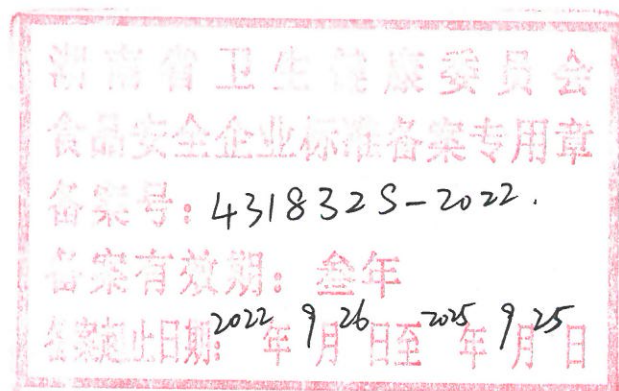


平江县欢辣村食品厂企业标准

Q/ YPHL 0001S-2022

食品安全企业标准 风味油辣椒



2022—08—20 发布



2022—09—20 实施

平江县欢辣村食品厂 发布

前言



本标准依据 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准由平江县欢辣村食品厂提出。

本标准起草单位：平江县欢辣村食品厂。

本标准由平江县欢辣村食品厂负责解释。

本标准主要起草人：张里平。

本标准有效期为三年。



Q/YPHL 0001S-2022

风味油辣椒

1 范围

本标准规定了风味油辣椒的要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以食用植物油、新鲜辣椒（或腌渍辣椒）、干辣椒、为主要原料，食用盐、鲜（冻）畜禽肉、鲜（冻）动物性水产品、食用菌、豆制品、坚果、蔬菜制品、香辛料（罂粟种子除外）、白砂糖、味精部分为辅料，添加食品添加剂，经清洗、剁碎、混合、熬制、灌装等工序制成的风味油辣椒。

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 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
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 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 4806.5	食品安全国家标准 玻璃制品
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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 5009.227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.229	食品安全国家标准 食品中酸价的测定
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 食品标签通用标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和C族的测定
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
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[2005] 第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 要求

3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。



Q/YPHL 0001S-2022

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	取试样于洁净白瓷盘中，在自然光下，观察色泽、组织形态、杂质。嗅其气味、品其滋味
气、滋味	具有产品应有的气味、滋味，无焦糊味、酸败味、霉味及其他异味	
组织形态	具有产品应有的形状，表面有油层覆盖，无霉变	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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
氯化物（以 Cl ⁻ 计）/（g/100g）	≤ 15.0	GB 5009.44
酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.25	GB 5009.227

3.4 污染物限量

污染物限量应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	0.8	GB 5009.12
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	0.5	GB 5009.11
亚硝酸盐 ^a （以 NaNO ₂ 计）/（mg/kg）	20.0	GB 5009.33
仅限于以腌渍辣椒为原料的产品		

3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表 4 的规定。

表 4 真菌毒素限量

项目	限量	检验方法
黄曲霉毒素 B ₁ /（μg/kg）	5.0	GB 5009.22

3.6 微生物限量

3.6.1 微生物限量应符合表 5 的规定。

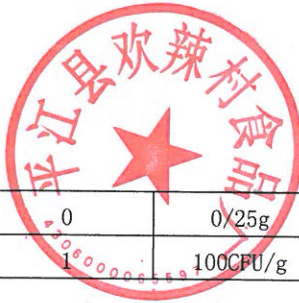
表 5 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群 ^b /（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
大肠菌群 ^b /（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。					
^b 仅适用于干辣椒、新鲜辣椒为原料的产品。					
^c 仅适用于腌渍辣椒为原料的产品。					

3.6.2 致病菌限量应符合表 6 的规定。

表 6 致病菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	



沙门氏菌	5	0	0/25g	--	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌	5	100000	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789. 10 第二法
* 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。					

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全国家标准和有关规定。

3.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB2760 及相关的规定。

3.8 净含量及允许短缺量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

4 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一原料、同一班次生产的同一品种、包装完好的产品为一批。

5.2 抽样

从同一规格、同一批次的产品中随机抽样。抽样基数不得少于 200 袋（瓶），抽样数量为 30 袋（瓶）。样品分成 2 份，1 份用于检验，1 份备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 产品应经厂质检部门出厂检验合格后方准出厂。

5.3.2 出厂检验项目包括：感官指标、净含量、大肠菌群、酸价、过氧化值。

5.4 型式检验

型式检验包括技术要求的全部项目。型式检验每半年至少进行一次，有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 特征指标有较大波动时；
- e) 停产三个月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 所检项目全部符合本标准，判定为合格品。

5.5.2 检验项目（微生物指标除外）如不符合本标准时，对不合格项目从该批次产品留样中取样复验，。复检结果仍有一项不合格，判定该批产品为不合格品。

5.5.3 微生物指标不合格不得复检。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志



Q/YPHL 0001S-2022

6.1.1 产品的预包装标志应符合 GB 7718、GB 28050 及相关规定。

6.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 中的有关规定。

6.2 包装

6.2.1 产品内包装应符合 GB 4806.5、GB 4806.7 的规定。

6.2.3 产品外包装箱应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

6.4 贮存

应符合 GB 31621 的规定。

6.5 保质期

在符合上述贮运条件下，保质期为 18 个月。
