

备案号：QB64/0155S-2020

# Q/NXDH

## 宁夏鼎和食品有限公司企业标准

Q/NXDH 0003S—2020

---

### 蒜蓉辣椒酱

2020-05-09 发布

2020-05-09 实施

宁夏鼎和食品有限公司 发布

## 前 言

本标准的卫生指标是按照GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和GB 29921-2013 《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》确定。

本标准是按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由宁夏鼎和食品有限公司提出。

本标准由宁夏鼎和食品有限公司负责起草。

本标准主要起草人：陈永强。

本标准有效期五年。

# 蒜蓉辣椒酱

## 1 范围

本标准规定了蒜蓉辣椒酱的技术要求、食品添加剂、生产过程卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以食用植物油、蒜、辣椒、番茄沙司、食用盐、白砂糖、味精、蚝油、海鲜酱、姜黄粉等为原料，添加或不添加其它辅料，经相应工艺加工制成的蒜蓉辣椒酱。

## 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/T317 白砂糖  
GB 2716 食用植物油卫生标准  
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/T 21999 蚝油  
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准（含 6 个增补公告）  
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量  
GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定  
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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母菌测定  
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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定  
GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法  
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 9683 复合食品包装袋卫生标准  
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
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》

## 3 技术要求

### 3.1 原料要求

- 3.1.1 蚝油应符合 GB/T21999 标准要求。
- 3.1.2 食用植物油应符合 GB2716 标准要求。
- 3.1.3 味精应符合 GB2720 标准要求。
- 3.1.4 食用盐应符合 GB2721 标准要求。
- 3.1.5 白砂糖应符合 GB/T317 标准要求。
- 3.1.6 生产用水应符合 GB5749 标准要求。
- 3.1.7 其他辅料应符合相应标准要求。

### 3.2 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

表1 感官指标

| 项目    | 要求                     |
|-------|------------------------|
| 色泽    | 具有该产品应有的色泽             |
| 滋味、气味 | 具有大蒜特有味道，无异味，无哈喇味，无异嗅。 |
| 状态外形  | 整齐或一致，无正常视力可见外来异物      |
| 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规定。

表2 理化指标

| 项 目                    | 指 标  |
|------------------------|------|
| 酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g） ≤ | 5.0  |
| 过氧化值（以脂肪计）/（mg/g） ≤    | 0.25 |

### 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      | 指 标       |
|----------|-----------|
| Pb （铅） ≤ | 1.0 mg/kg |

### 3.5 微生物指标

微生物指标应符合表4规定。

表 4 微生物指标

| 项 目             | 指 标   |
|-----------------|-------|
| 菌落总数，cfu/g ≤    | 30000 |
| 大肠菌群，MPN/100g ≤ | 30    |

|                   |      |
|-------------------|------|
| 致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌） | 不得检出 |
|-------------------|------|

3.6 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。

4 生产过程的卫生要求

应符合GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范的规定。

5 食品添加剂

- 5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 试验方法

6.1 感观指标检验

用感观检验。

6.2 理化指标检验

- 6.2.1 酸价按GB 5009.229规定方法检验。
- 6.2.2 过氧化值按GB 5009.227规定方法检验。
- 6.2.3 铅按GB 5009.12规定方法检验。
- 6.2.4 大肠菌群按GB 4789.3规定方法检验。
- 6.2.5 致病菌按GB 29921规定方法检验。

7 检验规则

7.1 组批与取样

由同一生产日期、同一批原料包装完好的同一品种、同一规格的产品为一批。每批抽样5箱（筐），每箱（筐）抽样5个独立包装。

7.2 出厂检验

- 7.2.1 产品出厂前，应由生产企业的质量检验部门按本标准逐批检验，检验合格的产品方可出厂。
- 7.2.2 出厂检验项目：感官要求和净含量，理化指标中的酸价和过氧化值。

7.3 型式检验

有下列情况之一时应进行型式检验。检验项目为本标准中规定的全部项目。

- a) 新产品投产前;
- b) 长期停产, 恢复生产时;
- c) 正式生产中, 原料、加工工艺或生产条件有较大变化, 可能影响产品质量时;
- d) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时;
- e) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

检验如有不合格项目, 可在同批产品中加倍抽样对不合格项目复检, 以复检结果为准。但微生物指标不合格时不得复检。

## 8 标志、包装、运输、储存

### 8.1 标志

应符合GB 7718和GB 28050的规定。

### 8.2 包装

8.2.1 内包装采用符合国家食品安全要求的包装材料。定量包装的净含量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令(2005)第75号规定。

8.2.2 产品外包装应牢固、干燥、清洁、无异味、无毒、便于装卸、仓储和运输。

### 8.3 运输

8.3.1 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。搬运时应轻拿、轻放, 不得抛摔。

8.3.2 产品在运输过程中应轻拿轻放, 防止日晒雨淋。运输工具应清洁卫生, 不得与有毒、有污染及非清真的物品混运。

### 8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存在阴凉、干燥、通风的专用仓库内, 不得与有毒、有污染的物品混存。

8.4.2 产品堆放应离地面10cm以上, 墙壁20cm以上。

### 8.5 保质期

在规定的贮存运输条件下, 保质期12个月。