

辽宁省抚顺市食品安全企业标准备案
2104 0028 S- 2024 号
标准备案日期 2024 年 3 月 11 日

Q/LJY

辽宁佳宇食品有限公司企业标准

Q/LJY 0002S-2024

香脆椒

2024-02-01 发布

2024-03-15 实施

辽宁佳宇食品有限公司 发布



前 言

本标准按照 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》给出的规则编写。

本标准的食品安全指标依 GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 16565-2003《油炸小食品卫生标准》和 GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定；菌落总数、大肠菌群参照 DBS52/065-2022《食品安全地方标准 香酥辣椒》制定；其中总砷指标严于国家标准，其它指标根据产品实测值制定。

本标准代替 Q/LJY 0002S-2021《香酥辣椒》；

本标准与 Q/LJY 0002S-2021《香酥辣椒》主要差异：

——修改了标准名称，由“香酥辣椒”更改为“香脆椒”；

——修改了前言；

——修改了原料，由“干辣椒”更改为“干辣椒段（圈）”；

本标准由辽宁佳宇食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王宝宗、曹潇予。

本标准所代替历次版本发布情况为：

——Q/Q/LJY 0002S-2021

香脆椒

1 范围

本标准规定了香脆椒的要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存及保质期。

本标准适用于干辣椒段（圈）为主要原料，添加或不添加辅料小麦粉、食用玉米淀粉、糯米粉、芝麻，干辣椒段（圈）经清洗、配料、油炸、冷却选择性添加花生、白砂糖、食用盐、味精、香辛料调味粉、食品添加剂（谷氨酸钠），搅拌混合、包装等工艺加工制成的佐餐食品香酥辣椒。

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，仅所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 1532 花生
- GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
- GB/T 1355 小麦粉
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- GB/T 8885 食用玉米淀粉
- GB/T 5461 食用盐
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB/T 317 白砂糖
- GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 1886.306 食品安全国家标准 食品添加剂 谷氨酸钠
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 5749 生活饮用水卫生标准
- 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 预包装食品标签通则
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- 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/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 7652 八角
- GB/T 30391 花椒
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- JJL 1070 定量包装商品净含量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令（2005）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（2009）第123号《食品标识管理规定》

3 要求

生产所用原、辅料必须符合国家食品安全标准和相关规定。

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 辣椒：应无虫蛀、无霉变、色泽一致、大小均匀并符合 GB2761、GB2762、GB2763 的规定。
- 4.1.2 植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.3 小麦粉：应符合 GB 2715、GB/T 1355 的规定。
- 4.1.4 玉米淀粉：应符合 GB 31637、GB/T 8885 的规定。
- 4.1.5 糯米粉：应符合 LS/T3240 的规定。
- 4.1.6 花生仁：应符合 GB/T 1532、GB 19300 的规定。
- 4.1.7 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.1.8 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.9 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.10 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。
- 4.1.11 花椒：GB/T 30391 的规定。
- 4.1.12 甘草、肉桂、小茴香：应符合 GB/T 15691、GB 2762、GB 2763 及相关标准的规定。
- 4.1.13 味精：应符合 GB/T 8967 、GB 2720 的规定。
- 4.1.14 谷氨酸钠：应复合 GB 1886.306 的规定
- 4.1.15 香辛料粉：应符合 GB/T 15691、GB 2762、GB 2763 及相关标准的规定
- 4.1.16 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.2 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
色 泽	具有该品应有的正常色泽、无焦、生现象	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光线下，目测观察色泽、组织形态、杂质。采用鼻嗅检查气味，品尝滋
滋气味、口感	气味正常，无霉味、哈喇及其他异味	
组织形态	具有该产品应有的组织形态	

杂 质	无肉眼可见外来杂质	味、口感。
-----	-----------	-------

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	试验方法
水分/(g/100g)	≤ 12.0	GB 5009.3
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.2	GB 5009.12
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.15
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22

4.4 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 [*] 及限量(若非指定,均以/25g表示)				试验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	1000	5000	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 平板计数法

^{*}样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及卫生部关于食品添加剂公告的规定。

4.6 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.7 其他真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.8 生产加工过程

应符合GB 19303、GB 14881的规定。

4.9 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,按JJL 1070规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 入库检验

原、辅料、包装材料等入库前应由生产厂的质量检验部门按标准要求检验或验证供方提供的检验报告，合格后方可入库使用。

5.2 组批与抽样

同一批投料、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批产品随机抽取样品，抽样数量满足检验要求。样品分为2份，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品出厂前需经企业质检部门检验合格，并附合格证方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

5.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产6个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- l) 国家市场监督管理总局提出要求时。

5.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

预包装产品销售包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

产品内包装材料采用塑料制品，应符合 GB 4806.7 的规定。外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。包装封口应严密、牢固、整洁、不得有破损。其他包装材料应符合相关国家标准规定。

6.3 运输

运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有异味或影响产品质量的物品混装运输。运输工具应保持清洁、干燥、无污染。

6.4 贮存

产品存放于清洁、阴凉、干燥、通风库房内，库房内应有防尘、防蝇、防鼠等设施，不得与有毒、有异味或影响产品质量的物品共同存放。产品贮存应离墙离地，分类堆放。

在符合上述规定常温贮存条件下，自生产之日起，产品保质期为8个月。

Q/LJY 0002S-2024

Q/LJY 0002S-2024