

Q/CYXH

内蒙古草原鑫河生物科技有限公司企业标准

Q/CYXH 0003S—2022

番茄辣椒酱

2022 - 04 - 22 发布

2022 - 05 - 10 实施

内蒙古草原鑫河生物科技有限公司

发布

前 言

本标准按照 GB/T1 .1-2020 给出的规则起草。

本标准由内蒙古草原鑫河生物科技有限公司提出。

本标准由内蒙古草原鑫河生物科技有限公司起草。

本标准由内蒙古草原鑫河生物科技有限公司批准。

本标准主要起草人:杨军、张翔、杨扬。

番茄辣椒酱

1 范围

本标准规定了番茄辣椒酱的技术要求、生产加工过程的卫生要求和保质期等要求。

本标准适用于以西红柿、番茄和辣椒为主要原料，添加或不添加其他原料，配以食用植物油、食用盐等辅料一种或几种，经过清洗、挑选、配料、炒制或熬制、包装、检验等工艺制成的番茄辣椒酱。

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。

NY/T 1517	加工用番茄
GB 2716	食品安全国家标准 食用植物油
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 大肠菌群测定
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 食品中砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
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 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 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测规则

国家质量监督检验检疫总局【2005】第75号令 《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 干、鲜辣椒选用新鲜、无病、虫，无霉烂的产品，应符合国家相关的标准。
- 3.1.2 番茄符合 NY/T 1517 的规定。
- 3.1.3 食用盐应符合 GB 5461 的规定。
- 3.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.5 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

3.2 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
色泽	具有该产品特有的色泽，允许酱体表面有轻微褐色	目测
组织状态	酱体均匀一致，粘稠适度，表面无霉变	手触、目测
滋味和气味	具有本产品应有的滋味、气味，无异味	嗅觉检验
杂质	无肉眼可见外来杂质	目测

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
水分, g/100g	60~80	按GB 5009.3规定的方法检验
食用盐(以NaCl计)/(%)	≤ 15.0	按GB/T 12457规定的方法检验
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 5.0	按GB 5009.229规定的方法检验
过氧化值(以脂肪计)/(%)	≤ 0.25	按GB 5009.227规定的方法检验

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

致病菌指标	采样方法及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	按 GB 4789.2 规定的方法检验
大肠菌群	5	2	10	10 ²	按 GB 4789.3 规定的方法检验

3.5 污染物限量

污染物限量中“铅(以Hg计)≤0.8mg/kg”、总砷(以As计)≤0.4mg/kg，其他指标应符合GB 2762的规定。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合的卫生要求符合 GB 14881 的规定。

5 净含量及检验

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，净含量检验按JJF 1070规定的方法检验。

6 食品添加剂

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

7 保质期

根据本标准确定的范围，生产，运输、贮存要求以及我公司收集的试验数据，产品保质期为24个月。
