

# Q/NMYF

## 内蒙古裕丰番茄制品有限公司企业标准

Q/NMYF 0001S—2022

---

### 辣椒酱

2022 - 05 - 20 发布

2022 - 06 - 20 实施

内蒙古裕丰番茄制品有限公司

发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1给出的规则起草。

本标准由内蒙古裕丰番茄制品有限公司提出。

本标准由内蒙古裕丰番茄制品有限公司起草。

本标准由内蒙古裕丰番茄制品有限公司批准。

本标准起草人：王龙亮。

# 辣椒酱

## 1 范围

本标准规定了辣椒酱的技术要求、食品添加剂、生产加工过程要求和检验方法。

本标准适用于以鲜红辣椒为主要原料，经过清洗、挑选、破碎、预热、研磨（打浆）、杀菌、添加或不添加食盐、添加或不添加食品添加剂（冰乙酸）、灌装等工艺制成的非即食辣椒酱。

## 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。

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 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定

GB 5009.42 食品安全国家标准 食盐指标的测定

GB/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 10786 罐头食品的检验方法

GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

NY/T 1070 辣椒酱

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（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》（网址：<http://www.aqsiq.gov.cn>）

## 3 技术要求

### 3.1 原料要求

辣椒：应符合 NY/T 1070 的规定。

生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

### 3.2 食品添加剂

食品添加剂冰乙酸（冰醋酸）：应符合 GB 1886.10 的规定，添加量符合 GB 2760 的规定。

### 3.3 感官要求

感官要求符合表1 的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	为红辣椒特有的红色，酱体呈鲜红色。	将样品均匀平摊于白瓷盘中，随即观察其色泽、组织形态，嗅其气味，品其滋味，观察有无可见杂质。
组织形态	酱体细腻、均匀一致。	
滋味和气味	具有辣椒酱原有的纯正辣味、气味。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

### 3.4 理化指标

理化指标符合表2 的规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
可溶性固形物（20℃，折光计法）/ % $\geq$	8.0	GB/T 10786
总酸（以醋酸计）/（g/100g） $\leq$	3.0	GB 12456
食盐（以氯化钠计）/（g/100g） $\leq$	17	GB 5009.42
亚硝酸盐（以NaNO <sub>2</sub> 计）/（mg/kg） $\leq$	4	GB 5009.33

### 3.5 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

项目	指标	检验方法
细菌总数 CFU/g $\leq$	1000	GB 4789.2
大肠菌群 MPN/100g $\leq$	30	GB 4789.3

### 3.6 污染物限量

污染物限量应符合表4 的规定，其他污染物应符合GB 2762的规定。

表4 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅（以Pb计） mg/kg $\leq$	0.8	GB 5009.12

### 3.7 净含量

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

### 4 生产加工过程要求

生产加工过程要求应符合GB 14881的规定。

---