Q/TSNS

泰顺兴业(内蒙古)食品有限公司企业标准

Q/TSNS 0005S—2023

辣椒酱

2023- 02 - 01 发布　　2023- 02 - 20 实施

泰顺兴业（内蒙古）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》的规定起草。

本标准由泰顺兴业（内蒙古）食品有限公司提出。

本标准由泰顺兴业（内蒙古）食品有限公司起草。

本标准由泰顺兴业（内蒙古）食品有限公司批准。

本标准主要起草人：吴勇进、徐建成、王晓云。

辣椒酱

1 范围

本标准规定了辣椒酱的术语和定义、技术要求。
本标准适用于以新鲜辣椒为原料，添加或不添加冰醋酸等食品添加剂，经选料、破碎、预热、打浆、调酸、杀菌冷却、包装等工艺制成的辣椒酱。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
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 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB 30382 中华人民共和国国家标准 辣椒（整的或粉状）
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 辣椒酱 chili paste

以新鲜辣椒为原料，添加或不添加冰醋酸等食品添加剂，经选料、破碎、预热、打浆、调酸、杀菌冷却、包装等工艺制成的辣椒酱。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 辣椒：应为新鲜辣椒，应符合 GB 30382 标准和有关规定，还应符合表 1 的规定。

表 1 辣椒要求

项目	要　　求	检 验 方 法
色泽	呈鲜红色，颜色相对均匀	取适量样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽、形态。闻其气味
气味	具有新鲜辣椒应有的气味，无异味	
形态	无叶柄、无撕裂、无物理伤害、无肉眼可见杂质	

4.2 感官要求

感官要求应符合表 2 的规定。

表 2 感官要求

项目	要　　求	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽。	取适量样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽、形态。用温开水漱口品其滋味
滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味，无异味。	
组织状态	具有该品种应有的形态，无正常视力可见外来异物。	

4.3 微生物限量

4.3.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.3.2 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求,按 GB 4789.26 的商业无菌检验。

4.3.3 非经商业无菌生产的产品，其微生物限量还应符合表 3 的规定。

表 3 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	10^3	GB 4789.3 平板计数法
[a] 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 [b] 不适应用于非灭菌发酵型产品。					

4.4 污染物限量

污染物限量中“铅（以pb计）≤0.8mg/kg”, 其他污染物限量指标应符合 GB 2762 中调味品指标的规定。

4.5 食品添加剂和食品营养强化剂

4.5.1 食品添加剂 冰醋酸等的使用应符合 GB 2760 的规定。其质量要求符合 GB 1886.10 规定。

4.5.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4.5.3　出口时，应符合销售地区国家法规限量要求。

5　生产加工过程

食品生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节、设施、人员的基本要求和管理准则应符合 GB14881 食品生产通用卫生规范。