

ICS

**Q/ZZJ**

**贵州省食品安全企业标准**

Q/ZZJ 0001S—2019

---

**蒜辣椒**

2019 - 11 - 08 发布

2019 - 11 - 08 实施

镇远县周记食品厂 发布

## 前 言

本标准按照GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》的要求编制。

本标准由镇远县周记食品厂提出；

本标准起草单位：镇远县周记食品厂；

本标准主要起草人：周德长。

# 蒜辣椒

## 1 范围

本标准规定了蒜辣椒的定义、要求（含检验方法）、检验规则及标志、标签、包装、运输和贮存。本标准适用于镇远县周记食品厂生产的蒜辣椒。

## 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 2760 食品添加剂使用卫生标准
- 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 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 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化钠的测定
- GB/T 5009.54 酱腌菜卫生标准分析方法
- GB/T 5461 食用盐
- 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/T 18186 酿造酱油
- 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
- T/GZSX 014 豆豉
- 原国家质量监督检验检疫总局75号令（2005） 定量包装商品计量监督管理办法

## 3 定义

本标准所称蒜辣椒是以辣椒、大蒜为主要原料，配以食用盐、豆豉粉、鸡精、味精、酱油等，采用民间传统工艺经选料、配料、炒制、灌装、包装而成的半固态调味料。

## 4 要求

### 4.1 原料及辅料要求

4.1.1 辣椒：应无霉变、无虫害、无杂质，符合该产品的相关卫生标准规定。

4.1.2 大蒜：应无霉变、无虫害、无杂质，符合该产品的相关卫生标准规定。

4.1.3 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

4.1.4 豆豉粉：应符合 T/GZSX 014 的规定。

4.1.5 其它原辅料：应符合相应卫生标准及产品标准的规定。

#### 4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表1

项 目	要 求	检验方法
色 泽	红褐色、褐色	用感官品评法进行
气 味	具有明显的大蒜及辣椒特有气味，无异味异臭	
滋 味	具有明显大蒜及辣椒独特滋味，辣香味	
形 态	呈半固态，无霉变，无正常视力可见外来杂质	

#### 4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表2

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	30~50	GB 5009.3
食盐(以NaCl计), g/100g	≤15.0	GB 5009.44
氨基酸态氮(以氮计), g/100g	≥0.02	GB/T 5009.54 处理、GB/T 18186 检测
总砷(以As计), mg/kg	≤0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg	≤0.95	GB 5009.12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤5.0	GB 5009.22

#### 4.4 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表3

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)	应符合GB 29921的规定				GB 4789.4、GB 4789.10 第二法
注： <sup>a</sup> 样品的分析与处理按 GB 4789.1 执行					

#### 4.5 定量包装

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。按JJF 1070中规定的的方法进行检测。

#### 4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

#### 4.7 食品生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

以同一批原料、同一班次加工的产品为同一组批。

#### 5.2 抽样

产品以同一批原料、同一班次加工的产品为一批。随机抽样10瓶（袋），分为二份，其中7瓶（袋）作为检验样品，3瓶（袋）作为备检样品。

#### 5.3 出厂检验

5.3.1 出厂检验项目为感官、水分、食盐、氨基酸态氮、大肠菌群、净含量。

5.3.2 出厂检验项目合格后，应附产品合格证方能出厂。

#### 5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目包括本标准 4.2~4.6 规定的全部内容。

5.4.2 型式检验项目应定期进行，每年至少一次，有下列情况之一，亦应进行型式检验：

- a. 原料产地或生产工艺有较大改变时，可能影响产品质量时；
- b. 连续停产 3 个月后恢复生产时；
- c. 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d. 国家市场监督管理总局提出型式检验要求时。

#### 5.5 判定规则

当出厂检验或型式检验项目均符合本标准规定时，判定该批产品合格。当出厂检验或型式检验出现不符合本标准规定的项目时，应对备检样品进行不合格项的复验，判定结果应以复验结果为准。微生物指标不合格不得复验。

### 6 标志、标签、包装、运输、贮存

#### 6.1 标志、标签

产品包装应有明显标志。食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

#### 6.2 包装

产品采用符合食品卫生要求的材料包装。

### 6.3 运输

运输工具应干燥、清洁、运输过程中应注意防雨防潮，并不得与有毒有害的物品混装混运。

### 6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥、通风的环境中，避雨、防潮，不得与有毒有害的物品混装混放。

### 6.5 保质期

产品在符合本标准规定的条件下，保质期为18个月。

---