

ICS 67.220.10  
X 66

# Q/TSL

## 海南省食品安全企业标准

Q/TSL 0001S—2020

### 辣椒青桔酱



2020-06-01 发布

2020-06-10 实施

琼海嘉积上埗土生佬食品加工坊 发布

## 前 言

本标准由琼海嘉积上埭土生佬食品加工坊提出。  
本标准由琼海嘉积上埭土生佬食品加工坊起草。  
本标准主要起草人：潘星霖、林丽。  
本标准为首次发布。

GH/T 1194 大蒜

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第75号令《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第123号令《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 青桔：选用新鲜、成熟、无虫害、无腐烂的青桔，安全指标应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 3.1.2 辣椒：选用新鲜、无虫害、无腐烂变质的辣椒。
- 3.1.3 大蒜：应符合 GH/T 1194 的要求。
- 3.1.4 食用盐：应符合 GB/T 5461 的要求。
- 3.1.5 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 3.1.6 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的要求。
- 3.1.7 5'-呈味核苷酸二钠：应符合 GB 1886.171 的要求。
- 3.1.8 D-异抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.28 的要求。

#### 3.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	各种配料混合应有的色泽	取适量试样置于白色搪瓷皿中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
性 状	稀稠适中，固态物颗粒状	
滋味与气味	具有产品特有香气，无不良气味；酸咸适口	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

#### 3.3 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	≤ 85.0	GB 5009.3
总酸(以乳酸计), g/100g	≥ 0.50	GB/T 12456
氯化物(以NaCl计), g/100g	≤ 20.0	GB 5009.44
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
亚硝酸盐(以NaNO <sub>2</sub> 计), mg/kg	≤ 20	GB 5009.33

#### 3.4 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）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100CFU/g	10000CFU/g	GB 4789.10 第二法

注：样品的处理及采集按 GB 4789.1 及 GB/T 4789.22 执行。

### 3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按JJF 1070规定的方法进行测定。

## 4 食品添加剂

- 4.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。  
4.2 食品添加剂使用的品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

## 5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

以同一批投料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一规格产品为一组批。

### 6.2 抽样

每批产品按包装件数的1%随机抽样，不足1千件者按1千件计。抽样量不得少于12个最小独立包装。每批产品抽样数量不少于2kg，抽样数量的1/4用于感官检查和理化指标检验，1/2用于微生物指标检验，1/4用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

### 6.3 出厂检验

每批产品须经检验合格并附有产品合格证方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分等。

### 6.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- 产品正式投入生产时；
- 主要原辅料来源有较大改变或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时；
- 长期停产6个月以上，恢复生产时；
- 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

### 6.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时,判该批产品为合格品。微生物指标不符合本标准要求时,判该批产品为不合格品,不得复检。除微生物指标外,其它项目检验结果不符合本标准要求时,可以在原批次产品中双倍抽样复检一次,判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准,则判该批产品为不合格品。

## 7 标签、标志、包装、运输、贮存

### 7.1 标签、标志

应符合GB 7718、GB 28050和《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的要求。运输包装的储运标志应符合GB/T 191的要求。

### 7.2 包装

产品内包装采用玻璃瓶或塑料瓶包装,玻璃瓶应符合GB 4806.5的要求;塑料瓶应符合GB 4806.7的要求。也可按市场和客户要求进行其它包装,包装材料都应符合相应卫生和标准要求。运输用包装材料应符合GB/T 6543的要求。

### 7.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、防雨,运输中应防止受潮、日晒、且防止受有害物质污染和其他损害。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装、混运。

### 7.4 贮存

应贮存于干燥阴凉的仓库内,防止受潮、日晒、且防止受有害物质污染。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混放。

## 8 保质期

在符合本标准规定的条件下,产品保质期为24个月。