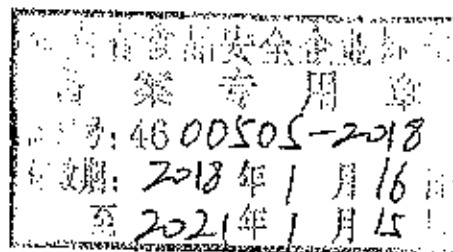


# Q/HDL

## 海南省食品安全企业标准

Q/HDL 0060S—2018

### 黄灯笼椒辣噜啗汁（调味汁）



2018-01-01 发布

2018-01-10 实施

海南黄灯笼食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由海南黄灯笼食品有限公司提出。  
本标准由海南黄灯笼食品有限公司起草。  
本标准主要起草人：孙东方、孙迪。  
本标准为首次发布。

## 黄灯笼椒辣噜噜汁（调味汁）

### 1 范围

本标准规定了黄灯笼椒辣噜噜汁（调味汁）的技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、及贮存的要求。

本标准适用于以黄灯笼辣椒水（添加或不添加大蒜汁、食醋）、食用盐为原料，经搅拌混合加工而成的辣噜噜汁（调味汁）的生产控制、检验、贮运等环节。

### 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/T 191 包装储运图示标志
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验
- 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB/T 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/T 12456 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
- GB/T 18187 酿造食醋
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- SB/T 10337 配制食醋
- SB/T 10348 大蒜
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- DB46/T 70 黄灯笼辣椒
- 国家质量监督检验检疫总局令第75号《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令第123号《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 黄灯笼辣椒水：选用符合 DB46/T 70 的黄灯笼辣椒为原料，经发酵、腌渍、过滤后而成。
- 3.1.2 食用盐：符合 GB/T 5461 的要求。
- 3.1.3 生产用水：符合 GB 5749 的要求。
- 3.1.4 大蒜汁：选用符合 SB/T 10348 的要求为原料，经打碎后榨取的蒜汁。
- 3.1.5 食醋：符合 GB/T 18187 和 SB/T 10337 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	试验方法
色 泽	橙黄色	取适量试样置于50ml烧杯中，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
滋味与气味	具有辣椒应有滋味与气味的，不得有异味	
性 状	液体	
杂 质	无正常视力可见其他外来杂质	

#### 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
氯化物（以 NaCl 计），g/100g	≤ 30.0	GB 5009.44
总酸（以乳酸计），g/100g	≤ 3.0	GB/T 12456
亚硝酸盐（以 NaNO <sub>2</sub> 计），mg/kg	≤ 20	GB 5009.33
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

#### 3.4 微生物限量

应符合表3的要求。

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	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

注：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为指标可接受水平的限量值；M 为指标的最高安全限量值。样品的采样及处理按 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，按JJF 1070规定的方法进行测定。

## 4 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

## 5 检验规则

### 5.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一规格的产品为一组批。

### 5.2 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2L，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。

### 5.3 出厂检验

产品出厂须经工厂检验部门逐批检验，并签发产品合格证方能出厂。出厂检验项目包括：感官要求、净含量、氯化物、大肠菌群、标签等。

### 5.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每半年进行一次，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。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 长期停产3个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监管部门提出进行型式检验的要求时

### 5.5 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。

## 6 标签、标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。外包装运输标志应符合GB/T 191的要求。

## 6.2 包装

产品包装采用塑料瓶进行包装，塑料瓶卫生指标应符合GB 4806.1及GB 4806.7的要求。外包装用纸箱包装，纸箱应符合GB/T 6543的要求，箱内应有防震、防撞的间隔材料。

## 6.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防曝晒；装卸时轻放轻卸，防止机械损伤，不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

## 6.4 贮存

产品应储存于阴凉、干燥、通风的仓库内；仓库周围应无异气污染；不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存，防止受潮、日晒、虫害、有害物质的污染及其他损害。

## 7 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为18个月。

---