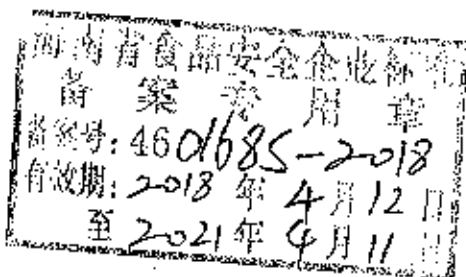


# Q/JJZ

## 海南省食品安全企业标准

Q/JJZ 0001S—2018

### 黄椒酱



2018-03-10 发布

2018-04-10 实施

海口金椒子农业科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由海口金椰子农业科技有限公司提出。

本标准由海口金椰子农业科技有限公司起草。

本标准主要起草人：喻敏秋、陈小芳。

本标准同时适用于：定安国腾农业开发有限公司，地址：海南省定安县雷鸣镇雷鸣村委会岗坡村1队大长涌188号；定安雷鸣国腾种养专业合作社，地址：海南省定安县雷鸣镇雷鸣村委会岗坡村1队。

本标准首次发布。

# 黄椒酱

## 1 范围

本标准规定了黄椒酱的产品分类、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、运输和贮存的要求。

本标准适用于以黄灯笼辣椒（黄帝辣椒）、食盐为主要原料，添加或不添加大蒜、酿造食醋、生姜、芝麻、花生、米酒、豆豉、南瓜、香辛料、食用植物油、田螺、水产品、畜禽肉等为辅料，经调配、盐渍、磨碎或粉碎、灌装、封口等加工而成的黄椒酱的生产控制、检验和贮存等环节。

## 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/T 1532 花生

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2716 食用植物油卫生标准

GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒

GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒

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 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.3 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 5009.33 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 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

项目	要 求	检验方法
色 泽	黄色、红黄色至深黄色或深红色，表面允许有轻微的深黄色或深红色的氧化层，添加食用植物油产品表面有油封	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
性 状	均匀棒状，无霉斑、白膜	
气味与滋味	有黄灯笼辣椒的香辣味及添加辅料的滋味和气味，无异味	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

#### 4.3 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(以乙酸计), g/100g	≤ 2.0	GB/T 12456
食盐(以NaCl计), g/100g	≤ 24.0	GB 5009.44
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
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(Pb), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12

注: 过氧化值适用于配料中添加食用植物油产品。

#### 4.4 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	
大肠菌群, MPN/100g ≤	30				GB 4789.3
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: n为同一批次产品应采集的样数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为微生物指标可接受水平的限量值; M为微生物指标的最高安全限量值。样品的处理按GB 4789.1执行。

#### 4.5 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。

#### 5 生产加工过程的卫生要求

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品种、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

每批产品须按本标准检验合格,并附产品合格证方可出厂。出厂检验项目包括:感官要求、水分、食盐、过氧化值、亚硝酸盐、大肠菌群、净含量。

### 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) 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;
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时;
- d) 长期停产6个月以上,恢复生产时;
- e) 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

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或塑料袋或复合包装袋包装,玻璃瓶应符合GB 4806.1及GB 4806.5的要求,塑料瓶、塑料袋应符合GB 4806.1及GB 4806.7的要求,复合包装袋应符合GB 9683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。运输用纸箱包装材料应符合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

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，仓库内应保持清洁卫生，有防尘、防蝇、防鼠等设施，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。

#### B 保质期

在符合本标准规定的条件下，保质期为12个月。

---