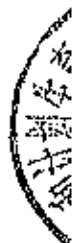
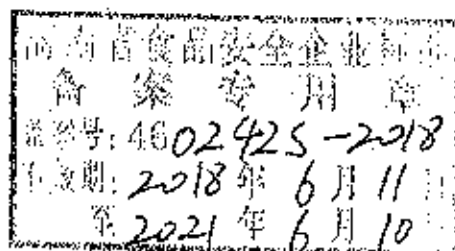


Q/JCSP

海南省食品安全企业标准

Q/JCSP 0002S—2018

黄椒酱



2018-05-20 发布

2018-05-30 实施

海南锦诚食品有限公司 发布

前 言

本标准由海南锦诚食品有限公司提出。
本标准由海南锦诚食品有限公司起草。
本标准主要起草人：王崇森、邱海强。
本标准为首次发布。

黄椒酱

1 范围

本标准规定了黄椒酱的技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输和贮存的要求。

本标准适用于以黄灯笼辣椒酱（黄帝辣椒酱）为主要原料，以大蒜、酿造食醋、生姜、芝麻、花生、豆豉、南瓜、香辛料等为辅料，添加或不添加食用植物油、田螺、水产品、畜禽肉等，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/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 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
- GB/T 11761 芝麻
- 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 15691 香辛料调味品通用技术条件
 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
 GB/T 1194 大蒜
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 NY/T 747 绿色食品 瓜类蔬菜
 NY/T 1193 姜
 DB46/T 92 黄灯笼辣椒酱
 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 黄灯笼辣椒酱：应符合 DB46/T 92 的要求。
 3.1.2 田螺、水产品：应符合 GB 2733 的要求。
 3.1.3 畜肉、禽肉：应符合 GB 2707 的要求。
 3.1.4 食用植物油：应符合 GB 2716 的要求。
 3.1.5 食用盐：应符合 GB 5461 的要求。
 3.1.6 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。
 3.1.7 蒜：应符合 GB/T 1194 的要求。
 3.1.8 姜：应符合 NY/T 1193 的要求。
 3.1.9 香辛料：应符合 GB/T 15691 的要求。
 3.1.10 芝麻：应符合 GB/T 11761 的要求。
 3.1.11 花生：应符合 GB/T 1532 的要求。
 3.1.12 豆豉：应符合 GB 2712 的要求。
 3.1.13 南瓜：应符合 NY/T 747 的要求。
 3.1.14 酿造食醋：应符合 GB/T 18187 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	黄色至橙黄色或酱红色，表面允许有轻微的棕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	均匀酱状，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	

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	≤ 0.26	GB 5009.227
亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计), mg/kg	≤ 20	GB 5009.33
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(Pb), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12

注:过氧化值适用于配料中添加食用植物油产品。

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	
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	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

注: n为同一批次产品应采集的样件数; 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。

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 生产加工过程的卫生要求

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。

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。

5.3 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、大肠菌群、净含量。

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) 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。

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》的要求。运输包装的储运标志应符合GB/T 191的要求。

6.2 包装

产品内包装采用玻璃瓶或塑料制品或复合包装袋包装,玻璃瓶应符合GB 4806.1及GB 4806.5的要求,塑料制品应符合GB 4806.1及GB 4806.7的要求,复合包装袋应符合GB 9683的要求。也可按客户要求进行其它包装,包装材料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。

6.3 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。

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,仓库内应保持清洁卫生,有防尘、防霉、防晒等设施。不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品同存。

7 保质期

在符合本标准规定的条件下,保质期为12个月。