

# T/GZYZC

## 团体标准

T/GZYZC 095—2023  
T/QLY 193—2023

### 生态黔菜伴侣 贵州烙锅辣椒面

Ecological Guizhou cuisine-Chili Powder of Luoguo

2023 - 12 - 26 发布

2023 - 12 - 28 实施

贵州省预制菜产业协会 发布  
贵州旅游协会



## 目 次

前言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 原料 .....	2
5 加工技术 .....	3
6 要求 .....	3
7 检验规则 .....	4
8 标志、标签、包装、运输及贮存 .....	5



## 前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由贵州省商务厅、贵州省文化和旅游厅提出。

本文件由贵州省预制菜产业协会、贵州旅游协会归口。

本文件涉及到知识产权应遵守《贵州省预制菜产业协会团体标准涉管理规定》、《贵州旅游协会团体标准管理规定》及知识产权的管理规定。

本文件为本发布者认可的会员免费使用，但需向协会秘书处报备。

本文件起草单位：贵州轻工职业技术学院、贵州电子商务职业技术学院、遵义市产品质量检验检测院、贵州文化旅游职业学院、贵州食品工程职业学院、贵州民族大学外语学院、贵州大学后勤管理处饮食服务中心、**桂城技工学校**、贵州音恋餐饮有限公司、贵州鼎品餐饮智库管理有限公司、贵州龙海洋皇宫餐饮有限公司、贵阳四合院饮食有限公司、贵州圭鑫酒店管理有限公司、贵州盗汗鸡实业有限公司、兴义市万峰餐饮有限公司、国家级秦立学技能大师工作室、贵州省吴茂钊技能大师工作室、贵州省张智勇技能大师工作室、贵州轻工职业技术学院黔菜发展协同创新中心。

本文件主要起草人：胡杨娟、阁世媚、吴茂钊、王涛、任艳玲、彭婧、**孙国勇**、周绍均、伍心悦、常明、周水源、潘正芝、胡文柱、杨波、潘绪学、张智勇、张建强、秦立学、龙凯江、何花、杨梅、王利君、梁伟、杨绍宇、刘志忠、陈克芬、樊筑川、雁飞、王德璨、徐启运、李支群、宋艳艳、周英波、陈红、黄星潞、范洁。

本文件为首次制定。



# 生态黔菜伴侣 贵州烙锅辣椒面

## 1 范围

本文件规定了生态黔菜伴侣 贵州烙锅辣椒面的术语和定义、加工技术、要求、检验规则、标识、包装、运输和贮存。

本文件适用于生态黔菜伴侣 贵州烙锅辣椒面辣椒面的生产、流通。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2716 食品安全国家标准 植物油
  - 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 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
  - 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
  - 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/T 10786 罐头食品的检验方法
  - GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
  - GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
  - GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
  - GB/T 30382 标准名称 辣椒（整的或粉状）
  - GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
  - GH/T 1194 大蒜
  - NY 5319 无公害食品 瓜子
  - JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规则
  - DBS52/ 015 食品安全地方标准 贵州素辣椒
  - DB52/T 1751 黔菜 术语
- 国家市场监督管理总局(2023年)第70号令 《定量包装商品计量监督管理办法》

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 生态黔菜

以生态食用农产品及加工品为原料，按照黔菜烹饪工艺进行烹饪或生产，不使用防腐剂、着色剂、护色剂等的制品。

### 3.2

#### 生态黔菜伴侣

以生态食用农产品原料加工制作，通常不能独立成菜、作为辅料、配料、调料用于烹饪或生产的加工制品。

### 3.3

#### 贵州烙锅

以新鲜、腌制或加工过的生态黔菜食材，分批投放到烙锅锅中，在火上隔锅添加生菜油烙制成熟，配贵州风味蘸料蘸食的贵州小吃。

### 3.4

#### 辣椒面

以干辣椒为原料，经干燥或烘焙或炒制后，粉碎而成的辣椒块状或粉状制品。包括辣椒面和糊辣椒面。

### 3.5

#### 贵州烙锅辣椒面

以干辣椒为主要原料，在制作成辣椒面的过程中，配入一定量花生仁、黑桃仁、瓜子仁、花椒、食盐、味精等调辅料的全部或其中部份，经分别烘焙或用植物油炒制后粉碎成粉末，与辣椒面混合，调制而成的不同风味的辣椒面。

### 3.6

#### 贵州烙锅五香辣椒面蘸碟

辣椒炒不变色，香脆，降温回脆后，添加大量熟制花生米、黑桃仁、瓜子仁和花椒、五香粉、味精等调料配制，舂成粉末，俗称烙锅辣椒面。

### 3.7

#### 贵州烙锅糊香辣椒面蘸碟

辣椒干炒至表面棕褐色，也就是贵州常用糊辣椒状态，降温、回脆，添加大量熟制花生米、黑桃仁、瓜子仁和花椒、五香粉、味精等调料配制，舂成粉末，俗称烙锅辣椒面。

### 3.8

#### 贵州烙锅蒜香辣椒面蘸碟

辣椒加大蒜，油炒制棕红色，降温、回脆，添加大量熟制花生米、黑桃仁、瓜子仁和花椒、五香粉、味精等调料配制，舂成粉末，非常适合蘸食烙锅洋芋。

## 4 原料

### 4.1 干辣椒

应符合相应食品标准及相关规定。

### 4.2 香辛料

应符合GB/T 15691的规定。

#### 4.3 生产用水

应符合GB 5749的规定。

#### 4.4 助料

植物油应符合 GB 2716的规定。

#### 4.5 其他

应符合相关标准及国家法律、法规的要求。

### 5 加工技术

#### 5.1 工艺流程

干辣椒为原料→熟处理→制成粉末状→辅料调匀→装填密封→杀菌→成品

↑  
香辛料、调料

#### 5.2 主料预处理

按味型选用各种不同的干辣椒，每根干辣椒去蒂，用干帕子擦掉表面灰尘，放入盛器中。锅中放入适量的食用盐受热均匀，下入选用的干辣椒煸炒受热至熟，不能让表面呈现有糊状，用粗状漏勺过滤，放入打粉机内搅打成粉末状。

#### 5.3 配料预处理

花生米、黄豆、白芝麻分别熟处理，混合搅打成颗粒状，待用。

#### 5.4 加工

将辣椒粉加入熟处理的配料及花椒面、食用盐、味精、香辛料，混合搅拌均匀，制成即食的辣椒制品。

#### 5.5 装填密封

将经调好的辣椒粉装填于容器中，进行袋装或桶装密封。

### 6 要求

#### 6.1 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求			检验方法
	五香辣椒面	蒜香辣椒面	糊香辣椒面	
色泽	呈暗红褐色或浅朱红色，或间有所添加辅料的其他色	呈暗红褐色或浅朱红色，或有蒜泥蒜液所呈现的白色或乳白色	有辣椒炒制的棕褐色，或有所添加辅料的其他色	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其状态，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
组织形态	粉状，无霉变、无结块，均匀一致	干燥、松散，粉末为油性片块，不含杂质，无结块	干燥、松散，粉末为油性片块，不含杂质，无结块	
气味与滋味	具有熟制辣椒特有的香辣气味和滋味，无异味	具有其特有的香辣气味和滋味，有蒜香味	具有糊辣椒特有的香辣气味和滋味，无其他异味	
杂质	无肉眼可见外来的杂质			

## 6.2 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	≤ 10.0	GB 5009.3
氯化物 <sup>a</sup> (以 NaCl 计), g/100g	≤ 18.0	GB 5009.44(第三法)
总灰分, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.4
酸不溶性灰分, g/100g	≤ 3.5	GB 5009.4
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

<sup>a</sup>与 1.00 mL 硝酸银标准滴定溶液 [c(AgNO<sub>3</sub>)=1.000 mol/L] 相当的氯化钠的质量为 0.0585, 单位为克 (g)。

## 6.3 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 <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
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 平板计数法

<sup>a</sup>样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。

## 6.4 污染物限量

其他污染物限量应符合GB 2762的规定。

## 6.5 真菌毒素限量

其他真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

## 6.6 食品添加剂

食品添加剂的使用及限量应符合GB 2760及国家相关规定。

## 6.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 检验应按JJF 1070的规定进行。

## 6.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

同一批原料、同一天、同一班次生产的同一品种的产品为一批。

## 7.2 抽样

从同一组批产品中随机抽取样品进行检验，抽样不应少于9个独立包装，且样品总质量不少于1 kg。将样品分为2份，其中2/3作检验样品，1/3作备检样品。净含量按JJF 1070的要求进行抽样。

## 7.3 检验

### 7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 产品出厂前应逐批进行出厂检验，经检验合格后并附产品合格标识方可出厂。

7.3.1.2 出厂检验项目包括：感官要求、净含量、水分、食盐、大肠菌群。

### 7.3.2 型式检验

本文件6.1~6.7为型式检验项目，正常生产时应每半年进行一次型式检验。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 主要原辅料来源、生产工艺及主要设备有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 连续停产三个月以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家市场监督管理总局提出型式检验要求时。

## 7.4 判定规则

7.4.1 当受检项目均符合本标准的规定时，则判定该批产品合格。

7.4.2 如果微生物指标不合格，则判定该批产品不合格。

7.4.3 检验结果中，除微生物指标外，有一项或一项以上不符合本标准规定时，可以用备检留样样品 或从同批次产品中加倍抽样复验，判定结果应以复检结果为准。复验结果合格时，则判定该批产品合格；复验结果仍有一项或一项以上不合格，则判定该批产品不合格。

## 8 标志、标签、包装、运输及贮存

### 8.1 标志、标签

8.1.1 产品包装物上应有明显标志，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.1.2 食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

### 8.2 包装

8.2.1 包装材料应符合相应食品安全标准及有关规定；包装标识内容正确，文字清晰。

8.2.2 包装箱封口胶带 粘贴牢固、平整，并保证箱内产品完好。

### 8.3 运输

运输工具应清洁、卫生，不应与有害物品混装、混运，搬运过程中避免剧烈撞击、防重压，防止日晒、雨淋。

### 8.4 贮存

产品应贮存于通风、干燥、阴凉仓库内，防鼠、防火，不应与有害有毒物品混贮，堆放在库房应离地离墙存放。

全国团体标准信息平台