

# T/GZYZC

## 团体标准

T/GZYZC 093—2023  
T/QLY 191—2023

### 生态黔菜伴侣 贵州糍粑辣椒

Ecological Guizhou Cuisine-partner Guizhou Salt-pickled Fresh Chillies

2023 - 12 - 26 发布

2023 - 12 - 28 实施

贵州省预制菜产业协会  
贵州旅游协会

发布



## 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 原辅料 .....	2
5 加工技术 .....	2
6 要求 .....	3
7 检验规则 .....	4
8 标志、标签、包装、运输及贮存 .....	4
附录 A（资料性） 菜品渊源 .....	6



## 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：**孙国勇**、吴茂钊、彭婧、阁世媚、周绍均、王涛、任艳玲、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、陈超航、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 贵州糍粑辣椒

## 1 范围

本文件规定了生态黔菜伴侣 贵州糍粑辣椒的术语和定义、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 贵州糍粑辣椒的生产、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 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠  
GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠  
GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸  
GB 2721 食品安全国家标准 食用盐  
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准  
GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量  
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量  
GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量  
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 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
GB 25547 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠  
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）  
GB/T 30383 生姜  
GH/T 1194 大蒜  
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
DB52/T 1751 黔菜 术语  
国家市场监督管理总局令第70号（2023） 《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。



## 5.5 冷冻

冷冻产品可根据设备制冷能力选择常温下直接速冻。

## 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
色 泽	红色或褐红色	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽及状态，闻其气味
气 味	具有该产品应有的气味，无异嗅	
状 态	泥状，呈均匀混合物；无正常视力可见的外来异物	

### 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)	≤ 70.0	GB 5009.3
氯化物 (以 NaCl 计) <sup>a</sup> / (g/100g)	≤ 18.0	GB 5009.44
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.9	GB 5009.12
无机砷 (以 As 计) <sup>b</sup> / (mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.11

<sup>a</sup>仅适用于添加食用盐的产品；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)。

<sup>b</sup>对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。

### 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 第二法

<sup>a</sup>样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。

### 6.4 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

## 6.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

## 6.6 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

## 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 抽样方法和抽样数量

从生产线或成品库内随机抽取同一批次的产品，抽样数量应满足检验和留样的需求。

### 7.3 检验分类

#### 7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 每批产品应经企业检验部门按本文件的规定进行检验，产品检验合格后方可出厂。

7.3.1.2 出厂检验项目包括感官、净含量、水分、氯化物（以 NaCl 计）、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) 原料产地发生较大或生产工艺设备有较大改变，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文件规定时，则判定该批产品合格。

7.4.2 除微生物指标外，当出现不符合本文件规定的项目时，应对备检样品或双倍抽取同批次样品进行不合格项的复检，判定结果以复检结果为准。

7.4.3 微生物指标不合格时，不应复检。

## 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，搬运过程中应避免剧烈撞击、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。



附录 A  
(资料性)  
菜品渊源

A.1 菜品渊源

糍粑辣椒是贵州独有的一种特色调味品，属于辣椒生制品，因成品黏稠形似糍粑状而得名，在贵州辣椒蘸水中主要用来制作红油和油辣椒。最能体现出糍粑辣椒特色的贵州菜是辣子鸡。糍粑辣椒的制作方法是选用辣而不猛、香味浓郁的辣椒去蒂，淘洗干净，清水浸泡，加入适量洗净的仔姜、蒜瓣一道投入擂钵舂茸，工厂多用绞肉机和大型设备捶茸。

---



全国团体标准信息平台