

团 体 标 准

T/XJY 0042—2023

代替T/XJY 2203-2023

湖南辣椒 辣椒酱生产技术规程

Technology regulation for production of HN pepper sauce

2023 - 11 - 1 发布

2023 - 12 - 1 实施

## 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 环境及设备 .....	2
5 原辅料要求 .....	2
6 加工 .....	2
7 废弃物处理 .....	3
8 记录与保存 .....	3

## 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。

本文件代替T/XJY 2203-2023《湖南辣椒 辣椒酱生产技术规程》，与T/XJY 2203-2023相比，主要技术变化如下：

- a) 调整了标准编号；
- b) 删除原文件第 7、8、9、10 章关于产品质量、安全要求与相应的检测、判定与标签、贮存、运输要求等规定。

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专利的责任。

本文件由湖南省蔬菜协会提出并归口。

本文件主要起草单位：辣妹子食品股份有限公司、湖南农业大学。

本文件主要起草人：廖明系、周熠、李清明、胡璇、王锋、罗凤莲、苏小军、王燕、赵玲艳。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2023 年首次发布为 T/XJY 2203-2023, 本次为第一次修订。

# 湖南辣椒 辣椒酱生产技术规程

## 1 范围

本文件规定了“湖南辣椒”辣椒酱的术语和定义、环境及设备、原辅料要求、加工工艺流程、质量要求、检验方法、检验规则、包装、标签、标识、运输和储存等内容。

本文件适用于“湖南辣椒”辣椒酱的生产。

## 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 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 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 4806.4 食品安全国家标准 陶瓷制品
- 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 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
- GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐及硝酸盐的测定
- GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- 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 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/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB 12456 食品安全国家标准 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 21302 包装用复合膜、袋通则
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 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75号（2005））
- 食品标识管理规定（国家质量监督检验检疫总局令第123号（2009））

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 湖南辣椒 hunan pepper

在湖南省区域内生产，并获得“湖南辣椒”品牌授权的辣椒和辣椒制品。

### 3.2

#### 辣椒酱 pepper sauce

以辣椒（盐渍辣椒、新鲜辣椒或干辣椒）为主要原料，添加适量食盐、食用油以及其它辅料，添加或不添加食品添加剂，经清洗、碾磨、炒制、灌装、封口、杀菌等工序生产而成的半固态辣椒调味料。

## 4 环境及设备

### 4.1 生产环境

厂区环境、厂房和车间、卫生条件、生产过程的卫生要求应符合GB 14881的规定。生产用水的水质应符合GB 5749的规定。

### 4.2 生产设备

生产设备的要求应符合GB 14881的规定。

## 5 原辅料要求

### 5.1 盐渍辣椒

应符合GB 2714的规定。

### 5.2 新鲜辣椒

新鲜辣椒应新鲜、完整、香味浓郁、完整、无虫害、无霉变、无腐烂、无变质、无其他外来杂质。

### 5.3 干辣椒

干辣椒应无霉变、无虫害、无杂质，应符合相应国家标准和有关规定。

### 5.4 食用植物油

应符合GB 2716 的规定。

### 5.5 食用盐

应符合GB 2721 的规定。

### 5.6 其他原辅料

应符合相应食品安全国家标准及相关规定。

## 6 加工

### 6.1 工艺流程

“湖南辣椒” 辣椒酱加工工艺流程为：

原材料验收→清洗与分选→碾磨（或粉碎）→调配→炒制→过滤→灌装→杀菌冷却→成品。

### 6.2 清洗与分选

将辣椒进行清洗，并分选出杂质、烂椒和杂色椒。

### 6.3 碾磨

将盐渍辣椒或新鲜辣椒放入碾磨设备中磨成泥状或粉状，干辣椒使用粉碎设备粉碎后过80目筛。

### 6.4 调配

将磨碎粉碎后的辣椒、食盐及其它辅料按比例混合，充分搅拌直至均匀。

#### 6.5 炒制

先放入定量的植物油，并升温，依次加入辅料，炒至底料变色，然后加入主料继续炒制，炒制成色泽呈暗红色或棕红色，组织显油，粘稠适度。

#### 6.6 灌装、密封

经炒制后辣椒酱在定量灌装机中按要求进行灌装，抽真空密封。

#### 6.7 杀菌冷却

真空封口后的产品宜采用常压杀菌或高压杀菌，常压杀菌温度宜为80℃~95℃，杀菌时间宜为20 min~40 min。杀菌后产品应立即采用分段冷却，先从杀菌温度冷却到60℃左右，再从60℃左右冷却到室温，并尽快干燥产品包装外表水分。高压杀菌宜采用121℃，时间20min~40min。冷却水应符合GB 5749 的规定。

#### 7 废弃物处理

应符合GB 14881的规定。

#### 8 记录与保存

应符合GB 14881的规定。

---