

T/JGE

江西绿色生态品牌建设促进会团体标准

T/JGE—XXXX

江西绿色生态 油辣椒

Jiangxi Green Ecology Fried pepper sauce

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

文稿版次选择

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

江西绿色生态品牌建设促进会 发布

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专利的责任。

本文件由江西绿色生态品牌建设促进会提出并归口。

本文件起草单位：靖安县市场监督管理局、靖安县春云食品加工有限公司、江西省质量和标准化研究院、靖安县赵小野电子商务有限公司。

本文件主要起草人：×××、×××。

江西绿色生态 油辣椒

1 范围

本文件规定了“江西绿色生态 油辣椒”的术语和定义、基本要求和评价指标要求。
本文件适用于油辣椒产品申请“江西绿色生态 油辣椒”品牌产品的评价或认证活动。

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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 19001 质量管理体系 要求
GB/T 20293 油辣椒
GB/T 22000 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求
GB/T 24001 环境管理体系 要求及使用指南
[GB/T 42464 豆豉质量通则](#)
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
NY/T 1711 绿色食品 辣椒制品
NY/T 655 绿色食品 茄果类蔬菜
NY/T 4330 辣椒制品分类及术语
DB36/T 1138 “江西绿色生态”品牌评价通用要求

3 术语和定义

DB36/T 1138界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

油辣椒 Fried pepper sauce

以辣椒碎或辣椒粉、食用油为主要原料，添加或不添加豆豉、肉丝等其他辅料，经炒制或熬制等加工而成的混合体。

[来源：NY/T 4330, 4.12]

3.2

江西绿色生态 油辣椒 Jiangxi Green Ecology Fried pepper sauce

符合“江西绿色生态”品牌评价通用技术要求及本文件技术要求，并通过“江西绿色生态”品牌评价或认证活动的油辣椒。

4 基本要求

4.1 经营主体要求

4.1.1 生产经营主体应获得生产经营许可证书，鼓励按照 GB/T 19001、GB/T 22000、GB/T 24001 等标准的规定，建立质量、食品安全、环境等相关管理体系并有效运行，宜开展绿色食品认证或有机产品认证。

4.1.2 生产经营主体近三年未发生重大安全生产、生态环境和食品安全事故。

4.2 主要原料和辅料要求

4.2.1 辣椒应为去蒂干辣椒，且无霉变、无虫害、无杂质，符合 NY/T 655 相关要求。

4.2.2 食用油和食用盐应符合 GB/T 20293 要求。

4.2.3 豆豉应符合 GB/T 42464 的相关要求。

4.2.4 产品中增加猪肉、牛肉、鱼肉、鸡肉等辅料应符合相应国家标准或行业标准规定。

4.3 生产加工要求

4.3.1 生产加工卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

4.3.2 辣椒的晾晒应在干净场所进行晾晒。

4.4 标签要求

产品标签应符合GB/T 20293和GB 7718要求。

4.5 包装、运输和储存

应符合NY/T 1711要求。

5 评价指标

“江西绿色生态 油辣椒”产品评价指标由一级指标和二级指标组成。一级指标是指 DB36/T 1138 的第 5 章中规定的资源节约、环境保护、生态协同和质量引领四项属性指标，二级指标是一级指标的具体化。产品的评价指标和评价方式或方法要求见表 1。

表 1 “江西绿色生态 油辣椒”评价指标要求

序号	一级指标	二级指标	评价方式或方法
1	资源节约	应积极采用先进生产技术，节约水、电等能源资源和人力成本，提高生产效率	查看制度文件，现场核查
2		应制定原料综合利用和废弃物无害化处理的制度和措施	
3		产品包装应符合 GB 23350 的要求，限制过度包装，宜采用可降解或可再生利用材料	
4	环境保护	生产污水排放应符合 GB 8978 的规定	查看企业的投入品使用记录、排污许可证、环境评价报告等
5		大气污染物最高可排放浓度应符合 GB 16297 的要求	
6		厂界环境噪声应符合 GB 12348 的规定	
7		生产垃圾应分类处理，防止二次污染	
8	生态	加工过程的工艺路线设计应以对环境最小污染为原则，宜采用先进技术或设备	实地走访，现场核

9	协同	宜按照 GB/T33635 的要求,推行绿色供应链管理,带动供应链上下游企业持续提高资源能源利用效率,改善环境绩效,实现绿色发展		查	
10	质量 引领	不添加食品添加剂		查看检测报告	
11		感官指 标	形态		具有相应产品固有形态,无霉变和腐烂现象
12			色泽		具有相应产品固有的色泽
13			杂质		无肉眼可见的外来异物和杂质
14			气味和滋味		具有相应产品固有的气味和滋味,无异味
15		理化 指标	水分, g/100g		≤15.0
16			氯化物(以 NaCl 计), g/100g		≤12.0
17			酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)		≤0.41
18			过氧化值(以脂肪计)/(%)		≤0.0023
19			总砷(以As计)/(mg/kg)		0.00752
20			铅(以 Pb 计)/(mg/kg)		不得检出
21			镉(以 Cd 计)/(mg/kg)		不得检出
22			黄曲霉素 B ₁ /(μ g/g)		不得检出
23			亚硝酸盐 ^a (以 NaNO ₂ 计),mg/kg		不得检出
24			山梨酸及其钾盐(以山梨酸计), g/kg		不得检出
25			苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计), g/kg		不得检出
26			糖精钠, g/kg		不得检出
27			环己基氨基磺酸钠及环己氨基磺酸钙(以环己基氨基磺酸计), g/kg		不得检出
28			丁基羟基茴香醚(BHA)(以油脂中的含量计), g/kg		不得检出
29			二丁基羟基甲苯(BHT)(以油脂中的含量计), g/kg		不得检出
30			特丁基对苯二酚(TBHQ)(以油脂中的含量计), g/kg		不得检出
31		微生物 指标	菌落总数 ^b /(cfu/g)		≤10
32			大肠菌群/(MPN/100g)		≤30
33			致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)		不得检出
a 仅适用于添加腌腊肉制品或酱腌菜的油辣椒。					
b 以发酵制品为原辅料的油辣椒除外。					
