

ICS  
CCS

# T/HNSPXH

河南省食品科学技术学会团体标准

T/HNSPXH XXX—XXXX

## 减盐发酵辣椒酱

Salt reduced fermented chili paste

(征求意见稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

河南省食品科学技术学会 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。本文的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由河南省食品科学技术学会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

# 减盐发酵辣椒酱

## 1 范围

本文件规定了减盐发酵辣椒酱的术语和定义、技术要求、检验规则、标签与标志、包装、贮存及运输。

本文件适用于减盐发酵辣椒酱的生产、检验和销售。

## 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 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- 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 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 6388 运输包装收发货标志

- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定（含第1号修改单）
- 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 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）
- NY/T 1070 辣椒酱
- 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2009年第123号令）

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

**减盐发酵辣椒酱** Salt reduced fermented chili paste

以鲜辣椒或干辣椒为主要原料，添加米酒或白酒、食用盐、香辛料等辅料，经破碎、磨浆、装坛，在自然或人工条件下发酵，并采用减盐技术使食盐含量低于12 g/100g的发酵辣椒酱产品。

### 4 要求

#### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 4.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.3 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.4 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.5 其它食品原料或辅料应符合相应的国家标准和有关规定。

#### 4.2 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
外观	酱体呈半固态状，质地均匀，无霉变	取适量样品平摊于白色洁净搪瓷盘中，在自然光下，目视法观察其外观、色泽，嗅其气味，
色泽	具有辣椒酱应有的颜色	

滋味	具有辣椒酱应用的滋味	
气味	具有辣椒酱应用的气味	

### 4.3 理化指标

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	≤ 80.0	GB 5009.3
食盐(以氯化钠计), g/100g	< 12.0	GB 5009.44
总酸(以乳酸计) <sup>a</sup> , g/100g	≤ 2	GB 12456
亚硝酸盐(以NaNO <sub>2</sub> 计), mg/kg	≤ 3.5	GB 5009.33
砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.15
汞(以Hg计), mg/kg	≤ 0.01	GB 5009.17
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
a 不适用于添加酸度调节剂的产品		

### 4.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案a及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
注: a样品的采样及处理按GB 4789.1执行; n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为微生物限量可接受水平的限量值; M为微生物限量的最高安全限量值。					

### 4.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应按照 JJF 1070 的规定执行。

#### 4.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 4.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 原料的入库要求

原料入库前，必须索取供货方出具的合格证明或经企业质检部门检验合格后方可入库。

#### 5.2 组批

同一批投料、同一生产班次、同一条生产线生产的同品种、同规格的产品为一组批。

#### 5.3 抽样

每批随机抽取样品，抽样单位以最小销售单元（瓶/袋）计，数量满足出厂检验或型式检验项目需要，以及留样的需要。

#### 5.4 出厂检验

5.4.1 出厂检验项目包括感官要求、水分、食盐、总酸、亚硝酸盐、菌落总数和净含量及允许短缺量。

5.4.2 每批产品应按本文件规定的出厂检验项目进行检验，检验合格后方可出厂。

#### 5.5 型式检验

型式检验的项目包括第 4 章所规定的全部检验项目，一般情况下每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 原料、设备、工艺有较大改变，有可能影响产品质量时；
- c) 停产半年以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- f) 国家有关监管机构提出进行型式检验的要求时。

#### 5.6 判定规则

5.6.1 产品指标完全符合要求时，判定为合格产品。

5.6.2 检验结果中如果有微生物指标不符合本文件，判定该批产品为不合格品，不得复检。

5.6.3 除微生物指标外的其他检验项目如不符合本文件时，允许对该批次产品留样复检。复检结果不符合本文件，判定该批产品为不合格品。

## 6 标签与标志

### 6.1 标签

减盐发酵辣椒酱的标签应符合GB 7718和GB 28050的规定

### 6.2 标志

储运图示标志应符合 GB/T 191 和 GB 6388 规定，应标明产品名称、生产厂家名称及地址、规格、数量、产品生产日期及运输和贮存注意事项等。

## 7 包装

包装容器和材料应符合相应产品执行标准和国家相关规定。销售包装应完整、严密、封口牢固、不易散包。不经包装的产品不得销售，包装形式分为瓶装、袋装等。

## 8 贮存及运输

### 8.1 贮存

8.1.1 原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、通风、干燥、无异味的库房内。

8.1.2 产品不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染物品混放，贮存应离地、离墙，堆放高度应以提取方便、不压坏包装。

### 8.2 运输

8.2.1 运输工具应清洁卫生、无异味、无污染。

8.2.2 运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时不得与有毒、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

---