

DB52

贵州省地方标准

DBS52/ 015—2016

食品安全地方标准 贵州素辣椒

Local food safety standards—Guizhou su chilli

2016-12-30 发布

2017-06-01 实施

贵州省卫生和计划生育委员会 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 技术要求	2
5 检验规则	4
6 标签、包装、运输和贮存	5

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

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。

本标准由贵州省产品质量监督检验院（国家酒类及加工食品质量监督检验中心）提出。

本标准由贵州省卫生和计划生育委员会归口。

本标准起草单位：贵州省产品质量监督检验院（国家酒类及加工食品质量监督检验中心）、大方县琼芳食品开发有限公司、贵州省毕节绿色畜牧科技开发有限责任公司。

本标准主要起草人：杨国先、孟望霓、龚明宇、袁毅、黄家岭、寻思颖、黄卫红、韩志平、郭庆华、舒梅宝、高文凤、王寅、季伟、陈琴书。

食品安全地方标准 贵州素辣椒

1 范围

本标准规定了贵州素辣椒的术语和定义、技术要求、检验规则及标签、包装、运输和贮存。
本标准适用于贵州素辣椒。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 1352 大豆
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 5009.22 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
- 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/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 18979 食品中黄曲霉毒素的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令（2005）75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

贵州素辣椒

贵州素辣椒分为素辣椒和豆豉素辣椒。

3.2

素辣椒

以辣椒干为原料，炒制或烘焙成糊辣椒。添加大蒜、生姜、食用盐、味精、香辛料等（全部或部分）辅料混合，捣碎加工而成的辣椒制品。

3.3

豆豉素辣椒

以辣椒干为原料，炒制或烘焙成糊辣椒；以大豆为原料制成团块豆豉，切片烘烤后再切成丁。分别将糊辣椒与烘烤后的团块豆豉丁按一定比例配料，再添加大蒜、生姜、食用盐、味精、香辛料等（全部或部分）辅料混合，捣碎加工而成的辣椒制品。

3.4

团块豆豉

以大豆为原料，经蒸（煮）、自然发酵成豆豉，添加食用盐一起研磨制成豆豉泥后，放置于密闭容器内二次发酵，再经阳光下晾晒，研磨、制团成型的传统发酵性豆制品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 辣椒干和其他原辅料

应符合相应的食品标准和相关规定。

4.1.2 大豆

应符合GB 1352的规定。

4.1.3 食用盐

应符合GB 2721的规定。

4.1.4 味精

应符合GB 2720的规定。

4.1.5 香辛料

应符合GB/T 15691的规定。

4.1.6 加工用水

应符合GB 5749的规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1规定

表1 感官要求

项目	要求		检验方法
	素辣椒	豆豉素辣椒	
形态	固态，呈均匀混合体		将样品放于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下观察其形态和杂质；在室温下嗅其气味，品尝其滋味
色泽	具有本品的正常色泽		
滋味和气味	香辣浓郁，具有本品固有的辛辣味、无霉味、无异味	香辣浓郁，具有本品固有的辛辣味和豆豉的香味、无霉味、无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质		

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
	素辣椒	豆豉素辣椒	
水分/(g/100g)	≤ 35.0	35.0	GB 5009.3
氯化物 ^a (以NaCl计)/(g/100g)	≤ 16.0	16.0	GB 5009.44 第三法
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 1.0	1.0	GB 5009.12
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	0.5	GB 5009.11
氨基酸态氮(以N计)/(g/100g)	≥ —	0.30	GB 5009.235
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0	5.0	GB 5009.22 或 GB/T 18979

^a与1.00 mL 硝酸银标准滴定溶液[c(AgNO₃)=1.000 mol/L]相当的氯化钠的质量为0.0585，单位为克(g)。

4.4 微生物限量

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 ^a 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	2	100	10000	GB 4789.10 第二法

^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行

4.5 污染物限量

其他污染物限量应符合GB 2762的规定。

4.6 真菌毒素限量

其他真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760及国家相关规定。

4.8 净含量

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

4.9 生产加工过程卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批投料、同一班次、同一天生产的同一品种产品为一批。

5.2 抽样

从同批产品中随机抽取1 kg样品（不少于12个独立包装）。将样品分为2份，其中2/3作检验样品，另1/3作备检样品。

5.3 检验

5.3.1 出厂检验

每批产品出厂前，应进行出厂检验，出厂检验项目包括感官、净含量、水分、氨基酸态氮、大肠菌群。检验合格附检验合格证方可出厂。

5.3.2 型式检验

5.3.2.1 型式检验项目应包括本标准 4.2~4.8 的全部项目。

5.3.2.2 型式检验应每半年进行一次。有下列情形之一的，亦应进行型式检验。

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 主要原辅料产地或加工工艺发生较大改变时；
- c) 连续停产 3 个月以上重新恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 质量监督等有关行政主管部门提出型式检验要求时。

5.4 判定

受检项目均符合本标准规定时，判定该批产品合格。当出现不符合本标准规定的项目时，应对备检样品进行不合格项的复验，判定结果应以复验结果为准。微生物指标不得进行复验。

6 标签、包装、运输和贮存

6.1 标签

预包装产品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。

6.2 包装

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定；包装应采用密封、防潮包装；包装材料应干燥、清洁、无异味、无毒无害，且应符合食品包装材料卫生标准的要求。

6.3 运输

运输工具要清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防暴晒；严禁与有毒、有害、有异味物品混装、混运。

6.4 贮存

贮存时应保持干燥、通风、防污染，应存放于清洁、干燥、无异味的专用仓库中，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀、潮湿的物品同处贮存。产品应堆放在垫板上，且离地、离墙，中间留出通道。仓库周围应无异味污染。产品入库贮存应实行先进先出原则，应按品种分别存放，防止挤压等损伤。

