

Q/XED

新疆西尔丹食品有限公司
食品安全企业标准

Q/XED 0003S-2018

替代 Q/XED 0003S-2015

酱腌菜（辣椒酱）



2018-06-28 发布

2018-07-18 实施

新疆西尔丹食品有限公司 发布

前 言

本标准根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，按照 GB/T1.1—2009《标准化工作导则第1部分 标准的结构和编写》要求编写。参照国家相关标准，并结合企业生产实际编写本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由新疆西尔丹食品有限公司提出。

本标准由新疆西尔丹食品有限公司组织起草。

本标准主要起草人：常梅

本标准批准人：程华

本标准于2018年6月28日重新备案发布，代替Q/XED0003S-2015。



酱腌菜（辣椒酱）

1 范围

本标准规定了酱腌菜（辣椒酱）的产品要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以鲜辣椒为主要原料，经漂烫、切制、配料、添加香辛料、芝麻、食用盐、味精、食用植物油、牛肉的一种（或多种）腌渍，添加（山梨酸钾）或不添加，经拌料、熟制、灌装、灭菌、制成的酱腌菜（辣椒丝、牛肉辣椒丝、纯椒特辣王酱、牛肉炸酱、牛肉辣椒丁、香辣酱、芝麻辣椒丁、佐餐酱、牛肉米粉酱、牛肉拌面酱）。

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 1886.39	食品安全国家标准	食品添加剂 山梨酸钾
GB 2707	食品安全国家标准	鲜（冻）畜、禽产品
GB 2714	食品安全国家标准	酱腌菜
GB 2716	食品安全国家标准	植物油
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 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 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
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 5009.91	食品安全国家标准	食品中钾、钠的测定
GB 5009.227	食品安全国家标准	食品中过氧化值的测定
GB 5009.229	食品安全国家标准	食品中酸价的测定
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 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准	食品中致病菌限量
GB 29938	食品安全国家标准	食品用香料通则
GB/T 191	包装储运图示标志	
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
GB/T 12729.1	香辛料和调味品	名称
GB/T 17876	包装容器塑料防盗瓶盖	
GB/T 29335	爪式旋开盖	
QB/T 4594	玻璃容器	食品罐头瓶
JJF 1070	定量包装商品计量	检验规则

国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原辅料及生产过程中的卫生要求

3.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。鲜辣椒、芝麻、香辛料应无霉变，无虫蛀，香辛料符合 GB/T 12729.1、GB 29938、GB2761、GB2762、GB2763 的规定。食用盐符合 GB 2721 的规定。味精符合 GB2720 的规定。食用油符合 GB2716 的规定。牛肉符合 GB2707 的规定。山梨酸钾符合 GB1886.39 的规定。

3.1.2 玻璃容器食品罐头瓶符合 QB/T4594 的规定，爪式旋开盖符合 GB/T29335 的规定，包装容器塑料防盗瓶盖符合 GB/T17876 的规定，外包装瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的规定。

3.1.3 生产用水符合 GB5749 的规定。

3.1.4 生产过程的卫生要求符合 GB14881 的规定。

3.2 感官指标

感官指标应符合表1规定。

表1 感官指标

项 目	指 标
滋味 气味	无异味，无异嗅
状态	无霉变，无霉斑白膜，无正常视力可见外来异物

3.3 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
水分（干燥失重）g/100g	≤ 80	GB 5009.3
酸价（KOH）mg/g	≤ 4	GB 5009.229
过氧化值 meq/kg	≤ 12	GB 5009.227
铅（以 Pb 计）mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）mg/kg	≤ 15	GB 5009.33
注：1、农药最大残留限量符合GB2763的规定。 2、铅指标严于 GB2762 的规定。 3、食品添加剂添加量符合 GB2760 规定		

3.5 微生物限量

微生物限量符合表3的规定

表3 微生物限量

微生物指标	采样方案(按GB4789.1执行)及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 ³	GB4789.3平板计数法

3.6 致病菌限量

致病菌限量应符合表4规定

表4 致病菌限量

致病菌指标	采样方案(按GB4789.1执行)及限量（均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB4789.10第二法

3.7 净含量及其允许短缺量

符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 试验方法

4.1 感官指标

取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味。

4.2 微生物指标

微生物指标按 GB4789.3、GB4789.4、GB4789.10 规定的检验方法进行。

4.3 净含量及负偏差

按照 JJF 1070 规定的方法进行检验。

5 检验规则

5.1 组批与抽样

同一批原料（配料）、同一生产日期、同一班次、同一规格生产的产品为一批。随机抽取样品量不少于 6 瓶，将样品分成两份，一份检验，一份备查。

5.2 出厂检验

5.2.1 产品出厂前，应有企业的检验部门按本标准规定组批进行检验，检验合格，方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目包括：感官、净含量、大肠菌群。

5.3 型式检验

型式检验项目为本标准规定的 3.2-3.7 的全部要求。

型式检验每半年至少进行一次检验，但在下列情况之一时也应进行型式检验

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 停产半年以上，恢复生产时；
- c) 当原料、工艺有较大变动，可能影响产品质量时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 国家相关执法监督机构提出进行型式检验要求时。

5.4 判定规则

检验结果符合标准要求，则判该批产品合格，检验结果中若有一项或一项以上不合格，从备查样品中进行复检，复检结果仍不合格，则判该批产品为不合格。

6 标志、标签、包装、运输、贮存

6.1 标签

产品的包装标签符合 GB7718、GB28050 和国家相关规定的要求，包装储运图示标志符合 GB/T191 的规定。

6.2 包装

玻璃容器食品罐头瓶符合 QB/T4594 的规定，爪式旋开盖符合 GB/T29335 的规定，食品包装用聚乙烯成型品符合 GB9687 的规定，包装容器塑料防盗瓶盖符合 GB/T17876 的规定，包装规格按顾客要求执行。外包装瓦楞纸箱符合 GB/T6543 标准要求。内包装密封良好，不渗气、不泄露；外包装完整、牢固、底部封牢，箱外捆扎牢固。

6.3 运输

6.3.1 在运输过程中运输工具清洁、卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味物品混装、混运。

6.3.2 搬运时轻拿轻放，不得扔摔、撞击、挤压。

6.3.3 运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

6.4 贮存

产品应按批存放在通风、干燥的库房内，不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味物品混合贮存，离墙 20cm、离地 30cm，分类堆放。

6.5 保质期

在本标准规定条件下贮存、运输，定型产品自生产之日起辣椒丝、牛肉辣椒丝保质期为 12 个月。纯椒特辣王酱、牛肉炸酱、牛肉辣椒丁、香辣酱、芝麻辣椒丁、佐餐酱、牛肉米粉酱、牛肉拌面酱保质期为 18 个月。也可根据实验室食品保质期加速测试数据标识。



新疆维吾尔自治区食品安全企业标准编制说明

标准名称	酱腌菜（辣椒酱）	标准主要起草人	常梅
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程） 标准规定了酱腌菜（辣椒酱）的技术要求，生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。为了提高食品的品质和安全，决定制定严于国家食品安全标准的企业标准。 根据GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分 标准的结构和编写》、《中华人民共和国食品安全法》及《中华人民共和国食品安全法实施条例》要求编撰，并根据国家标准GB 2714《食品安全国家标准 酱腌菜》、GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》编写了本标准，经过产品质量验证，验证报告符合要求，报自治区卫生和计划生育委员会受理后备案。			
标准主要内容的确定依据（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等） 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。鲜辣椒、芝麻、香辛料应无霉变，无虫蛀，香辛料符合GB/T 12729.1、GB 29938、GB2761、GB2762、GB2763的规定。食用盐符合GB 2721的规定。味精符合GB2720的规定。食用油符合GB2716的规定。牛肉符合GB2707的规定。山梨酸钾符合GB1886.39的规定。按照GB 2714《食品安全国家标准 酱腌菜》制定感官指标。微生物指标。 按照GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定铅、亚硝酸盐指标。 按照GB29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定了致病菌指标。 根据实际生产情况制定水分、酸价、过氧化值指标。			
产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况 检测方法：水分按GB 5009.3规定的方法测定。酸价按GB 5009.229规定的方法测定。过氧化值按GB 5009.227规定的方法测定。食盐按GB 5009.91规定的方法测定。铅按GB5009.12规定的方法测定。亚硝酸盐按GB5009.33规定的方法测定。大肠菌群按GB4789.3平板计数法方法测定。沙门氏菌按GB4789.4规定的方法测定。金黄色葡萄球菌按GB4789.10第二法测定。 净含量偏差按JJF1070规定执行。			
与有关法律、法规和强制性标准的关系，企业标准比较情况说明（详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况） 《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国标准化法》、《食品安全企业标准备案办法》、GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB2762《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 5749《生活饮用水卫生标准》、GB2714《食品安全国家标准 酱腌菜》、GB28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、GB7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》			
企业标准严于食品安全国家标准或者自治区地方标准的说明 国家标准 GB2762 中铅指标为≤ 1.0 mg/kg，企业通过对生产设备材质的控制，减少生产过程中铅的污染，制定铅指标为≤ 0.9mg/kg，严于国家标准。			
备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明			