

# Q/TZM

## 图木舒克市其盖麦旦镇滋尔特目辣子酱作坊 食 品 安 全 企 业 标 准

Q/TZM 0001S-2024

### 辣椒制品（辣椒粉、油辣椒、酱）



2024-02-01发布

2024-02-10 实施

图木舒克市其盖麦旦镇滋尔特目辣子酱作坊 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《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。

本标准由图木舒克市其盖麦旦镇滋尔特目辣酱作坊提出。

本标准由图木舒克市其盖麦旦镇滋尔特目辣子酱作坊起草。

本标准起草人：如斯塔木·托合尼牙孜。

本标准批准人：阿不都卡哈尔·依明

本标准于2024年02月01日发布。



## 辣椒制品（辣椒粉、油辣椒、酱）

### 1 范围

本标准规定了辣椒制品（辣椒粉、油辣椒、酱）的定义、试验方法、标志、包装、运输和贮存、保质期。

本标准适用于3.1～3.3定义的辣椒制品（辣椒粉、油辣椒、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 2716	食品安全国家标准	植物油
GB 2719	食品安全国家标准	食醋
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 4806.5	食品安全国家标准	玻璃制品
GB 4806.6	食品安全国家标准	食品接触用塑料树脂
GB 4806.7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.8	食品安全国家标准	食品接触用纸和纸板材料及制品
GB 4806.9	食品安全国家标准	食品接触用金属材料及制品
GB 5009.11	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 5749	生活饮用水卫生标准	
GB 7096	食用菌及其制品	
GB 7098	食品安全国家标准	罐头食品
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 13104	食品安全国家标准	食糖
GB 19300	食品安全国家标准	坚果与籽类食品
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB 29938	食品安全国家标准	食品用香料通则
GB 31644	食品安全国家标准	复合调味料
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 15691	香辛料调味品通用技术条件	
GB/T 21725	天然香辛料 分类	
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则	
国家市场监督管理总局令 15 号《食品安全抽样检验管理办法》		
《定量包装商品计量监督管理办法》		



### 3 产品分类

下列术语和定义适用于本标准。

#### 3.1 辣椒粉

以干辣椒果、粉碎、不添加其他成分(抗结剂除外)等工序制成的非即食性粉末。

#### 3.2 油辣椒

以辣椒、食用植物油为主料，添加食盐、大蒜、胡椒为辅料，经破碎、油泼、调配、灌装、杀菌、冷却、包装制成的熟制油辣椒。

#### 3.3 辣椒酱

以鲜辣椒或干辣椒、经清洗、干燥、破碎等加工程序、灌装、冷冻而制成灌装制成的辣椒酱制品。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 各种原料应符合相应标准和有关规定的要求。辣椒、洋葱、蒜、姜符合 GB2760、GB2761、GB2762、GB2763 规定。食用植物油符合 GB2716 的规定。天然香辛料符合 GB/T 15691、GB/T 21725、GB29938 的规定。芝麻、花生符合 GB19300 的规定。白砂糖符合 GB13104 的规定。食用盐符合 GB2721 的规定。酿造醋符合 GB2719 的规定。生产用水符合 GB5749 的规定。

4.1.2 生产过程的卫生要求符合 GB14881 的规定。

### 4.2 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
色泽	具有产品应有的色泽	按照GB31644 表1 规定的方法检验
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味、无异嗅	
状态	具有产品应有的状态，无霉变、无正常视力可见外来异物	

### 4.3 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
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤0.8	GB5009.12
无机砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤0.1	GB5009.11

备注：1、食品添加剂的使用符合 GB2760 的规定。2、铅严于 GB2762 的规定。

### 4.4 致病菌限量

应符合表3要求。

表3 致病菌限量

项目	采样方案及限量（若非指定，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

### 4.5 净含量

净含量偏差符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。净含量检测按 JJF1070 规定方法测定。

## 5 检验规则

5.1 出厂：产品需经检验合格后方可出厂销售。

### 5.2 组批与抽样

组批：同一批原料（配料）、同一生产日期、同一班次、同一规格、同一品种生产的产品为一批。

抽样：从同一批次产品中随机抽取样品，样品分为两份，一份检验，一份留样备查。按照国家市场监督管理总局令第 15 号《食品安全抽样检验管理办法》规定执行。

### 5.3 出厂检验

出厂检验项目为感官和净含量。

### 5.4 型式检验

5.4.1 型式检验应从出厂检验合格的产品中抽取，型式检验项目包括本标准规定的 4.2-4.5 全部项目。

5.4.2 发生下列情况之一时应进行型式检验：新产品投产时。更换主要原料、配方、关键工艺时。停产三个月以上时，恢复生产时。正常生产每六个月时。出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时。国家 执法监督机构提出型式检验要求时。

### 5.5 判定规则

产品经检验结果均符合标准要求则判该批产品为合格产品，若有一项以上（含一项）不合格，则对备查样进行复检，复验结果仍有一项不合格，则判该批不合格。微生物项目不得复检。

## 5 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

### 5.1 标签、标志

## Q/TZM 0001S-2024

标签符合 GB7718、GB28050 和国家相关规定的要求。标示“新创名称”、“奇特名称”、“音译名称”、“牌号名称”、“地区俚语名称”或“商标名称”时，应在所示名称的同一版面标示产品真实属性名称。为方便贮存运输，其中 3.2 中产品辣椒酱按照生产时的高、中、低浓度分别用阿拉伯字母 A、B、C 在标签上标注。包装图示标志符合 GB/T191 的规定。

### 5.2 包装

包装符合 GB4806.5、GB4806.6、GB4806.7、GB4806.8、GB4806.9 的要求。瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的规定。包装规格和净含量根据客户要求和市场需求确定。

### 5.3 运输

运输过程中应避免日光直射、雨淋、显著的温湿度变化和剧烈撞击。不得与有毒、有害、或有异味的物品混装运输。运输、装卸的器具和设备应当安全、无害，保持清洁。

### 5.4 贮存

应贮存在干燥、通风良好的场所，不得与有毒、有害、或有异味、易腐蚀的物品一同贮存，且应防虫、防鼠。

### 5.5 保质期

常温贮存，自生产日期起，保质期按照标签标注执行。



## 新疆维吾尔自治区食品安全企业标准编制说明

标准名称	辣椒制品（辣椒粉、油辣椒、酱）	标准主要起草人	如斯塔木·托合尼牙孜
<b>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</b> <p>为了提高食品的安全，制定了食品安全企业标准。</p> <p>根据《中华人民共和国标准化法》、《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标准化工作导则第1部分、GB31644《食品安全国家标准 复合调味料》、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》制定本标准。作为规范企业生产及社会监督的依据，报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。</p>			
<b>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）</b> <p>按照GB31644《食品安全国家标准 复合调味料》制定了感官指标，按照GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定铅、总砷指标，按照GB29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定致病菌指标。以辣椒、食用植物油、酿造醋、芝麻、花生、牛肉、天然香辛料、洋葱、蒜、姜、白砂糖、酱腌菜、食用盐为原料。添加（或不添加）食品添加剂，经加工、灌装制成的复合调味料（辣椒丝、酱）。</p> <p>各种原料应符合相应标准和有关规定的要求。辣椒、洋葱、蒜、姜符合GB2760、GB2761、GB2762、GB2763规定。食用植物油符合GB2716的规定。天然香辛料符合GB/T15691、GB/T21725、GB29938的规定。芝麻、花生符合GB19300的规定。白砂糖符合GB13104的规定。食用盐符合GB2721的规定。酿造醋符合GB2719的规定。生产用水符合GB5749的规定。</p> <p>食品安全相关的指标、限量、技术要求符合本企业标准的要求。</p>			
<b>产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况</b> <p>产品的检验指标应符合标准4.2-4.5全部项目的要求。铅按GB5009.12的规定方法测定。总砷按GB5009.11的规定方法测定。沙门氏菌GB4789.4按规定的方法检验、金黄色葡萄球菌按GB4789.10规定的方法检验。净含量按JJF1070规定执行。</p> <p>产品按照本标准规定的方法验证后，符合本企业标准的要求。</p>			
<b>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）</b> <p>《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》、《食品安全企业标准备案办法》、GB31644《食品安全国家标准 复合调味料》、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》、GB2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留量限量》、GB29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB5749《生活饮用水卫生标准》、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》</p> <p>企业标准中铅限量严于GB2762中的要求。</p>			
<b>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</b> <p>企业标准制定铅<math>\leq 0.8\text{mg/kg}</math>。严于国家标准GB2762中铅<math>\leq 1.0\text{mg/kg}</math>的要求。</p>			
<b>备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明</b> <p>备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明 本标准于2024年 月 日-2024年 月 日在新疆生产建设兵团卫生健康委员会网站进行的公示，在公示期内未收到标准修改意见。</p>			

Q/TZM 0001S-2024