

Q/XHY

和布克赛尔蒙古自治县新宏远食品有限公司
食 品 安 全 企 业 标 准

Q/XHY0001S—2026



半固态调味料
(辣椒丝、酱)

2026 - 06 - 06 发布

2026 - 06 - 16 实施

和布克赛尔蒙古自治县新宏远食品有限公司发布

前 言



本企业标准根据 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求编制。《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》、《中华人民共和国标准化法》等法律法规和规范标准并结合企业生产实际制定本标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由和布克赛尔蒙古自治县新宏远食品有限公司提出并负责起草。

本标准起草人：郝艳丽

本标准批准人：刘波

本标准：于 2022 年 6 月 16 日首次发布。2026 年 6 月 06 日第二次发布。

半固态调味料（辣椒丝、酱）



1 范围

2 本标准规定了半固态调味料（辣椒丝、酱）的分类、技术要求、生产加工过程、试验方法、检验规则和标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于本标准第3章所分类定义的半固态调味料（辣椒丝、酱）。

3 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。

GB2707	食品安全国家标准鲜（冻）畜、禽产品
GB2712	食品安全国家标准 豆制品
GB2716	食品安全国家标准 植物油
GB2721	食品安全国家标准 食用盐
GB2720	食品安全国家标准 味精
GB2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
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限量
GB5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB5479	生活饮用水卫生标准
GB7098	食品安全国家标准 罐头食品
GB7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB9683	复合食品包装袋卫生标准
GB13104	食品安全国家标准 食糖
GB14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB29938	食品安全国家标准 食品用香料通则
GB31644	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/T10004	包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合（耐蒸煮复合膜、袋）
GB/T10465	辣椒干



- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T21725 天然香辛料分类
- GB/T 29335 爪式旋开盖
- QB/T 4594 玻璃容器 食品罐头瓶
- JJF1070 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第 70 号(2023)《定量包装商品计量监督管理办法》

3、分类及定义

根据原料及工艺不同，将产品分为以下两种：

3.1 辣椒丝

以辣椒、食用植物油为基本原料，加入一定比例的调味料，经调配、炒制、灌装、封口、杀菌（85-100℃，15-25min）、冷却工艺加工制作而成的辣椒丝。

3.2 辣椒酱

以辣椒、食用植物油为基本原料，在制作过程中加入少量的牛肉、鸡肉、豆豉等辅料和调味品，经炒制、灌装、杀菌（85-100℃，15-25min）冷却工艺加工制作而成的不同风味的辣椒酱。

4、技术要求

4.1 原辅料及生产过程中的卫生要求

4.1.1 食品原料（主料、配料和使用食品添加剂）应符合相应标准和有关规定的要求。天然香辛料符合 GB/T21725、GB29938 的规定 辣椒符合 GB/T10465 的要求。食用植物油符合 GB2716 的要求。食用盐符合 GB2721 的要求。禽畜肉符合 GB2707 的要求。豆豉符合 GB2712 的要求 食糖符合 GB13104 的要求。味精符合 GB2720 的要求。饮用水符合 GB5749 的要求。

4.1.2 卫生规范：生产过程的卫生要求应符合 GB14881 的规定。

4.2 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	检验方法
色 泽	具有各种辣椒酱应有的正常色泽	按照 GB31644 表1 规定的方法检验
滋味、气味	具有各种辣椒酱应有的正常气味和滋味，无异味、无异嗅	
状 态	具有各种辣椒酱应有的状态，无变、无正常视力可见外来异物	



4.3 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
铅(以 Pb 计) mg/kg	≤ 0.8	GBT5009.12
总砷(以 As 计) mg/kg	≤ 0.5	GBT5009.11

备注：食品添加剂的使用符合 GB2760 的规定。铅指标严于国家标准 GB2762 的规定。

4.4 致病菌

应符合表3要求

表3 致病菌指标

项 目	采样方案及限量（若非制定，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 第二法

4.5 净含量

应符合国家市场监督管理总局令第 70 号(2023)《定量包装商品计量监督管理办法》

的规定，净含量按 JJF1070 规定方法测定。

5 检验规则

5.1 组批：以同一批投料，同一工艺、生产同一规格和相同包装的产品为一批。

5.2 抽样：在成品库按批抽样，按每批总箱数的 3%随机抽样，抽样数量按照检验项目的实际要求执行，分成两份，一份检验，另一份留样备查。

5.3 出厂检验：产品出厂时，应对感官、净含量进行检验。

5.4 型式检验：

5.4.1 型式检验应经从出厂检验合格的产品中抽取，检验项目为本标准规定的 3.2-3.5 的全部项目。

5.4.2 有下列情形之一时也应进行型式检验：

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结果差异较大时；当原料、工艺有较大变动，可能影响产品质量时；国家相关执法机构提出进行型式检验要求时。

5.5 判定规则

产品经检验结果均符合标准要求，则判定该批产品为合格品，若有一项或一项以上不合格，可对备查样进行复检，复检结果仍有一项不合格，判该批产品不合格；



6 标志、标签、包装、运输及贮存

6.1 标志标签

按 GB7718、GB28050 规定，在产品包装上应标注：产品名称、规格、净重、配料（配料表）、生产日期、保质期、产品执行标准、生产许可证编号、条形码、生产企业名称、地址和联系方式、营养成分表。包装储运图示按照 GB/T191 执行。

6.2 包装

使用塑料袋、玻璃瓶、盖应分别按照 GB/T4594、GB/T29335、GB/T10004 规定执行，外包装瓦楞纸箱应按照 GB/T6543 规定执行，

6.3 运输

在运输过程中，运输工具必须清洁干燥，不得和有毒物品混运、混装。运输过程中应防止曝晒和雨淋。

6.4 贮存

仓库应有防潮措施，远离火源，保持清洁，贮存温度保持在 20℃ 左右为宜，避免温度骤然升降。仓库内保持通风良好，相对湿度不超过 75%，离地 10cm，离墙 20cm 贮存。

6.5 保质期

在符合本标签贮存条件及包装完好的情况下，保质期按照标签标注执行。

附件

企业自我承诺

本食品生产企业承诺：

本次备案的企业标准为：半固态调味料（辣椒丝、酱）（Q/XHY0003S—2026）。

一、备案提交的材料均真实、有效、完整。如有不实、不符合相关规定之处，本企业愿承担全部法律责任。

二、备案的企业标准内容符合《食品安全法》及相关法律法规、食品安全标准的规定，企业标准中铅限量为 $\leq 0.8\text{mg/kg}$ ，严于 GB2762-2022 中半固态调味料 $\leq 1.0\text{mg/kg}$ 的规定。本企业提交备案标准的合法性、食品安全指标是否严于食品安全标准负责。

三、本企业备案的企业标准实施动态管理。企业标准存在违反相关法律法规及政策规定、适用的食品安全标准发生变化及其他应当进行复查情形的，本企业主动及时对企业标准进行复查，复查后做出继续有效或修订或废止等的决定，确保其持续符合法律法规和食品安全标准等规定。对于企业改正后自行废止的备案标准，本企业应在“企业标准信息公共服务平台”予以明示。

四、企业标准不涉及商业秘密的内容，同意卫生健康部门依法公开备案的企业标准文本及企业自我承诺。

法定代表人（签字）

企业名称（盖章）



2026年06月01日