

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
21010207S-2021号

Q/AYBB

沈阳爱允贝贝食品有限公司企业标准

Q/AYBB 0002S—2021

香脆椒

已备案的企业标准中食品安全
相关内容与食品安全国家标准或者
地方标准冲突的，该备案自动废止。



2021 - 05 - 12 发布

2021 - 06 - 09 实施

沈阳爱允贝贝食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 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》编写。

本标准食品安全指标依据 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其他指标根据产品实测值制定。其中铅指标严于 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》。

本标准由沈阳爱允贝贝食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王福军。

本标准属首次发布。

香脆椒

1 范围

本标准规定了香脆椒的技术要求，试验方法，检验规则，标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以辣椒为主要原料，选择性添加植物油、坚果及籽类食品、动物性水产制品、食用淀粉、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠、芝麻、香辛料为辅料，经原料清洗、浸泡、挂糊或不挂糊、油炸、调味或不调味、包装等工艺制成的香脆椒。

2 规范性引用文件

下列文件对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。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- 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 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 4789.3 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- 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/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
- GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
- GB/T 11761 芝麻
- GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称
- 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 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 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
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）第 75 号《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（2009）第 123 号《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原辅料

- 3.1.1 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.2 坚果及籽类食品：应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.3 动物性水产制品：应符合 GB 10136 的规定。
- 3.1.4 植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.5 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.6 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.7 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.8 香辛料：应符合 GB/T 12729.1 和 GB/T15691 的规定。
- 3.1.9 谷氨酸钠：应符合 GB/T 8967 的规定。
- 3.1.10 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 3.1.11 水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
形 态	具有该产品应有的组织形态	取适量试样置于清洁、干燥的白瓷盘内，在自然光下观察色泽、组织状态、杂质，鼻嗅、口尝其滋、气味。
色 泽	具有该产品应有的色泽	
滋、气味	具有该品种应有的滋味，无不良气味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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
酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.50	GB 5009.227
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.98	GB 5009.12

3.4 微生物指标

即食类产品的微生物指标应符合表 3 的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标				检验方法
	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以CFU/g表示）				
	n	c	m	M	
大肠菌群	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	5	1	100	1000	GB 4789.10第二法

注：n为同一批次产品应采集的样品数；c为最大允许超出m值得样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。

a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。

3.5 食品添加剂

食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及卫生部关于食品添加剂公告的规定。

3.6 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.8 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

3.9 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》规定，按 JJF 1070 规定的方法测定。

4 检验规则

4.1 原、辅料入库检验

原辅料、包装材料等入库前应由生产厂的质检部门按标准要求检验或查验合格证明，合格后方可入库使用。

4.2 组批与抽样

以同一次投料、同一生产日期生产的产品为一批。

在成品库内随机抽样，抽样单位以最小包装计。在每批产品中随机抽取适量符合检验要求的样品，样品分为两份，一份用于检验，一份备查。

4.3 出厂检验

每批产品应经公司质量检验部门按本标准规定的检验项目进行检验，检验合格并签发合格证后，方可出厂。出厂检验项目为：感官、酸价、过氧化值、大肠菌群、净含量偏差。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

4.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产6个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备，影响产品质量时；
- d) 检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.4.3 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，应在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物项目不得复检。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》规定；产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 标准规定。

5.2 包装

包装材料应符合国家食品包装材料标准的规定。产品包装牢固，密封好，无渗漏。外包装使用瓦楞纸箱的，应符合 GB/T 6543 的规定。

5.3 运输

运输工具应清洁、干燥、卫生且具有防雨、防潮、防暴晒等措施。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运，运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

5.4 贮存

产品应贮存在干燥、阴凉、通风良好处，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混存。贮存仓库应有防鼠施置，堆码整齐，应离地不小于 10cm、离墙不小于 20cm。

在上述贮存条件下，产品保质期为 10 个月。
