

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
21010277 S-2022 号

Q/FHX

沈阳市福汇鑫食品有限公司企业标准

Q/FHX 0005S-2022

香酥椒

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。

2022-05-27 发布

2022-07-07 实施

沈阳市福汇鑫食品有限公司

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》给出的规则编写。

本标准的食品安全指标依据 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。其它指标依据产品实测值确定，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》。

本标准适用于沈阳市福汇鑫食品有限公司。

本标准由沈阳市福汇鑫食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：茆启保。

香酥椒

1 范围

本标准规定了香酥椒的要求，检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于辣椒段、花生、蚕豆、豌豆等为主要原料，添加食盐、白芝麻、白砂糖等辅料，添加碳酸氢钠、谷氨酸钠等食品添加剂，经原料处理、油炸、混料、包装等主要工艺加工制成的香酥椒。

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/T 317 白砂糖
- GB/T 1532 花生
- 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 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中砷及无机砷的测定
- 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/T 5461 食用盐
- 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 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T 11761 味精
- 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 16325 干果食品卫生标准
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品

Q/ FHX 0005S-2022

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

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 原辅料要求

3.1.1 辣椒：应无虫蛀、无霉变，应符合 GB 2762 和 GB 2763 及相关标准的规定。

3.1.2 花生：应符合 GB/T 1532 的规定。

3.1.3 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

3.1.4 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。

3.1.5 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。

3.1.6 白砂糖：应符合 GB/T 371 的规定。

3.1.7 谷氨酸钠：应符合 GB/T 8967 的规定。

3.1.8 其他原辅料及食品添加剂：应符合国家相关标准及有关规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定

表 1 感官要求

项目	指 标
色泽	具有本品特有的色泽
组织形态	具体本品特有的形态
滋、气味	具有本品特有的滋味和气味，无酸败、焦化、霉变的异味。
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
水分/（g/100g）	≤ 5.0	GB 5009.3
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.5	GB 5009.227
酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤ 3	GB 5009.229
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.19	GB 5009.12
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.15
黄曲霉毒素 B ₁ /（μg/kg）	≤ 20	GB 5009.22

3.4 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	指标				检 验 方 法
	采样方案及限量（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 为可接受水平的限量值；M 为最高安全限量值。					
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行					

3.5 其它污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。按 GB 2762 规定的方法检验。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂的质量应符合国家相应的标准和有关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种及用量应符合 GB 2760、GB 14880 的规定。

3.7 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。净含量按 JJF 1070 标准规定的方法测定。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 入库检验

生产用原辅料、包装材料入库前需经企业质量检验部门按规定进行检查验收，合格后方可入库。

4.2 组批与抽样

以同一次投料、同一工艺、同一生产线、同一班次生产的同一规格产品为一批。每批产品中随机抽取一定数量样品，分成两份，一份检验，一份留样备查，抽样数量应满足检验和备检需要。

4.3 出厂检验

产品出厂前，应由审查企业的质量检验部门按本标准要求逐批检验。检验合格并签发质量合格证明后的产品方可出厂。

出厂检验项目为：感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时也要进行型式检验：

a) 产品定型投产时；

Q/ FHX 0005S-2022

- b) 停产 3 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时;
- d) 检验结果与型式检验结果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。

4.4.2 型式检验项目为本标准要求的全部项目。

4.5 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, 可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。微生物指标不得复检。

5 标志、包装、运输与贮存

5.1 标志

预包装产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定, 产品标识应符合《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

与食品直接接触的内包装物应符合 GB 4806.1 和 GB 9683 的规定。产品运输(食品)周转箱: 应符合 GB 4806.1 和 GB 4806.7 的规定。采用运输包装的纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。包装容器和材料质量应符合 GB 4806.1 和相应的国家标准和规定。

5.3 运输

产品运输车辆, 应在最短的时间内运送到。在运输过程中应轻拿轻放, 防止日晒雨淋、挤压, 产品采用专用车运输, 运输车辆必须保持车厢内清洁干燥, 并不得与有毒、有异味的物品混装混运。运输(食品)周转箱或包装箱搬运中必须轻拿轻放, 不得抛摔。运输工具应清洁卫生, 不得与有毒有害、有污染、有异味或影响产品质量安全的物品混装混运。

5.4 贮存

产品应贮存在通风、干燥、阴凉的仓库内, 避免太阳暴晒, 不能与有毒、有害有异味或影响产品质量的物品混装混放。不得露天堆放, 应放在清洁、干燥、通风的库内, 不得与有害、有毒、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处, 贮存产品贮存时应隔墙离地 20cm。

在本标准规定的条件下, 产品保质期 6 个月

