

ICS 67.080.20

X66

备案号



中华人民共和国国家标准

GB/T ×××××—××××

炒制辣椒酱

Stir-fried Chili Sauce

(征求意见稿)

××××—××—××发布

××××—××—××实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会

发布

前 言

本标准依据 GB/T 1.1-2009 的规定编写。

本标准由全国调味品标准化技术委员会（SAC/TC 398）提出并归口。

本标准起草单位：

本标准主要起草人：

本标准为首次发布。

炒制辣椒酱

1 范围

本标准规定了炒制辣椒酱的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于炒制辣椒酱的生产、检验和销售。

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 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 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.44	食品安全国家标准 食品中氧化物的测定
GB 5009.227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31644	食品安全国家标准 复合调味料
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[2005] 第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

炒制辣椒酱 Stir-fried Chili Sauce

以辣椒（包括各种形式的辣椒及以辣椒为主要原料的辣椒制品）为主要原料，添加适量食盐、食用油以及其它辅料、经炒制加工而成的半固态复合调味料。

4 技术要求

4.1 原料和辅料要求

4.1.1 辣椒

应无霉变、无虫害、无杂质；

4.1.2 食盐

应符合相应国家标准的要求；

4.1.3 食用油

应符合相应国家标准的要求；

4.1.4 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.1.4 其他

其它原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

4.2 感官特性

感官特性应符合表 1 的规定。

表 1 感官特性

项 目	要 求
色 泽	具有产品应有色泽
香 气	具有产品特有气味，无异味
滋 味	具有产品特有的滋味，无异味
组织状态	具有产品应有的状态，酱体均匀，无霉变，无肉眼可见外来杂质

4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

项 目	要 求
水分 (%)	≤ 80
食盐 (以 NaCl 计) / (%)	≤ 15.0
过氧化值 (以脂肪计) / (g/100g)	≤ 0.25

4.4 食品安全指标

应符合 GB 31644 的要求。

4.5 净含量

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

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 试验方法

6.1 感官检验

将样品置于白瓷盘中，在自然光线下，观察其色泽、组织形态、杂质，嗅其气味，品其滋味。

6.2 理化检验

6.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

6.2.2 食用盐

按 GB 5009.44 规定的方法测定。

6.2.3 过氧化值

按 GB 5009.227 规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 出厂检验

7.1.1 产品出厂前，应由生产企业的质量检验部门按本标准逐批检验。检验合格并签发质量合格证明的产品，方可出厂。

7.1.2 出厂检验项目至少为：感官、净含量、水分、食用盐、过氧化值。

7.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行：

- a) 新产品投产前；
- b) 停产半年以上，恢复生产时；
- c) 更改主要原料，可能影响产品质量实际时；
- d) 更改关键工艺或设备，可能影响产品质量时；
- e) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- f) 食品安全监督部门提出进行型式检验要求时；
- g) 对质量有争议，需要仲裁时。

7.3 组批

以同一天生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

7.4 抽样

按照实际需要 from 成品库同批产品的不同部位随机抽取 12 份分别做感官特性、理化指标、食品安全指标检验，留样。

7.5 判定规则

6.5.1 检验结果全部符合本标准规定时，则判该批产品为合格品。

6.5.2 检验结果中有一项或一项以上不符合本标准时，可从原批次产品中加倍抽样复检。复检结果合格时，则判定该批产品为合格品；复检结果仍有一项或一项以上不合格，则判定该批产品为不合格品。

8 标签、包装、运输、贮存

8.1 标签

标签的标注内容应符合 GB 7718 、GB 28050 及相关法规的规定。

8.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全国家标准。

8.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，避免日晒、雨淋。运输工具应清洁卫生。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

8.4 贮存

产品应贮存于干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀性的物品同处贮存。
