

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1070—2006

辣 椒 酱

Chili paste

2006-07-10 发布

2006-10-01 实施



中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准由中华人民共和国农业部提出并归口。

本标准起草单位：农业部食品质量监督检验测试中心(成都)、四川省农业厅。

本标准主要起草人：胡述楫、雷绍荣、韩梅、欧阳华学、杨素芝。

辣 椒 酱

1 范围

本标准规定了辣椒酱产品的定义、要求、试验方法、检验规则、标识、标签、包装、运输和贮存。本标准适用于以鲜辣椒或干辣椒为主要原料,经加工制成的辣椒酱产品。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌群检验
- GB/T 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌群检验
- GB/T 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB/T 5009.3 食品中水分的测定
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.15 食品中镉的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.22 食品中黄曲霉毒素 B₁ 的测定
- GB/T 5009.33 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
- GB/T 5009.51-2003 非发酵性豆制品及面筋卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.54 酱腌菜卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.56-2003 糕点卫生标准的分析方法
- GB 5461 食用盐
- GB/T 5530 植物性油脂检验 酸价测定法
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB/T 10111 利用随机数骰子进行随机抽样的方法
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- 国家质量技术监督局(1995)43号令 《定量包装商品计量监督规定》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

辣椒酱 chili paste

以鲜辣椒或干辣椒为主要原料,经破碎、发酵或非发酵等特定工艺加工而制成的酱状食品。

4 要求

4.1 原辅料

- 4.1.1 食用盐辅料应符合 GB 5461 的规定。
- 4.1.2 香辛料辅料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.3 其他原辅料应符合有关产品国家或行业标准要求。

4.2 感官

感官应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标
色泽	具有辣椒酱应有的颜色
滋味与气味	具有辣椒酱应有的滋味与气味
外观	均匀酱状、无霉变、无异物

4.3 理化指标

4.3.1 净含量偏差应符合国家质量技术监督局(1995)43 号令 《定量包装商品计量监督规定》的规定。

4.3.2 其他理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 其他理化指标

项 目	指 标
水分, g/100g	≤80
食盐(以氯化钠计), g/100 g	≤17
总酸(以乳酸计), g/100 g	≤2
酸价(以脂肪计), mgKOH/g	≤4
注:酸价适用添加了食用油的产品。	

4.4 卫生指标

卫生指标应符合表 3 的规定。

表 3 卫生指标

项 目	指 标
砷(以 As 计), mg/kg	≤0.5
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤1
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤0.05
汞(以 Hg 计), mg/kg	≤0.01
亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计), mg/kg	≤4
黄曲霉毒素 B ₁ , g/kg	≤5
大肠菌群, MPN/100g	≤30
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出
注:食品添加剂的使用符合 GB 2760 的规定。	

5 试验方法

5.1 感官检验

取适量试样于洁净的白色瓷盘中,在自然光下目测色泽和外观,以鼻嗅、口尝的方法检查气味和滋味。

5.2 理化指标检测

5.2.1 净含量偏差

按国家质量技术监督局(1995)43号令《定量包装商品计量监督规定》的规定执行。

5.2.2 其他理化指标

5.2.2.1 水分

按 GB/T 5009.3 的规定执行。

5.2.2.2 食盐

按 GB/T 5009.54 的规定执行。

5.2.2.3 总酸

按 GB/T 5009.51-2003 中 4.6 条的规定执行。

5.2.2.4 酸价

按 GB/T 5009.56-2003 中 4.2 条的规定来提取样品的油脂,按 GB/T 5530 规定的方法进行检测。

5.3 卫生指标检测

5.3.1 砷

按 GB/T 5009.11 的规定执行。

5.3.2 铅

按 GB/T 5009.12 的规定执行。

5.3.3 镉

按 GB/T 5009.15 的规定执行。

5.3.4 汞

按 GB/T 5009.17 的规定执行。

5.3.5 亚硝酸盐

按 GB/T 5009.33 的规定执行。

5.3.6 黄曲霉毒素 B₁

按 GB/T 5009.22 的规定执行。

5.3.7 大肠菌群

按 GB/T 4789.3 的规定执行。

5.3.8 致病菌

按 GB/T 4789.4、GB/T 4789.5 和 GB/T 4789.10 的规定执行。

6 检验规则

6.1 组批规则

同一生产班次、同一生产线生产的同品种、同规格的产品为一组批。

6.2 抽样

按 GB/T 10111 的规定执行。

6.3 检验分类

6.3.1 出厂检验

产品在出厂时应进行出厂检验。项目为感官要求、理化指标和微生物指标。

6.3.2 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核,即对标准规定的全部要求进行检验。有下列情形之一时需进行型式检验:

- a) 原料、设备、工艺有较大改变,有可能影响产品质量时;
- b) 长期停产,恢复生产时;
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- d) 新建厂投产或老厂转产时;
- e) 购货合同中规定了型式检验的;
- f) 国家质量监督机构或主管部门提出型式检验时。

6.4 判定规则

6.4.1 出厂检验项目或型式检验项目全部符合本标准要求时,判为合格品。

6.4.2 理化指标、标识、标签、包装如有一项不符合本标准要求,可以加倍抽样复检。复检后如仍不符合本标准要求时,判为不合格品。

6.4.3 感官、卫生指标如有一项不符合本标准,判为不合格品,不得复检。

7 标识、标签

7.1 标识

包装储运标识应符合 GB/T 191 规定。

7.2 标签

应符合 GB 7718 规定。

8 包装、运输和贮存

8.1 包装

包装容器应采用符合我国食品包装材料和卫生要求的陶坛、塑料袋、塑料桶、玻璃等容器。容器应无毒、无害、无污染,符合相应的卫生标准和有关规定。

8.2 运输

不应与有毒、有异味的物品混合运输,运输工具应清洁、干燥、防潮,并应有防雨防晒措施。

8.3 贮存

在贮存过程中,应有防雨防晒措施,保证场地清洁、干燥、通风良好。禁止与非食用货物共同堆放。

中华人民共和国
农业行业标准
辣椒酱
NY/T 1070—2006

* * *

中国农业出版社出版

(北京市朝阳区麦子店街 18 号楼)

(邮政编码: 100026 网址: www.ccap.com.cn)

中国农业出版社印刷厂印刷

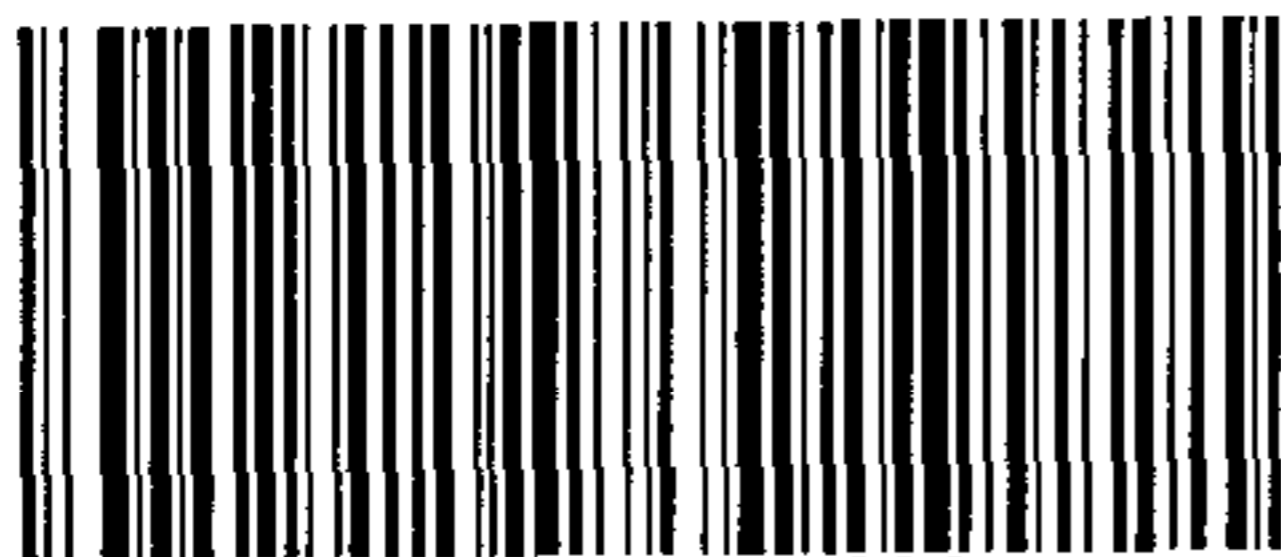
新华书店北京发行所发行 各地新华书店经销

* * *

开本 880mm×1230mm 1/16 印张 0.75 字数 7 千字

2006 年 9 月第 1 版 2006 年 9 月北京第 1 次印刷

书号: 16109·968 印数: 1~500 册



NY/T 1070-2006

版权专有 侵权必究

举报电话: (010) 65005894