

DB52

贵州省地方标准

DBS52/ 010—2016

食品安全地方标准 贵州鲊辣椒

Local food safety standards—Guizhou zha chilli

2016-12-30 发布

2017-06-01 实施

贵州省卫生和计划生育委员会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	2
4 产品分类	2
5 技术要求	2
6 检验规则	4
7 标签、包装、运输和贮存	5

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准由贵州省产品质量监督检验院提出。

本标准由贵州省卫生和计划生育委员会归口。

本标准起草单位：贵州省产品质量监督检验院（国家酒类及加工食品质量监督检验中心）、遵义市产品质量检验检测院、贵州省遵义县贵三红食品有限责任公司。

本标准主要起草人：寻思颖、张昆娴、梁桂娟、黄卫红、韩志平、杨国先、马昌洪、张建、龙四红、卢垣宇、尹学东、汪思顺、冯念、吴京春。

食品安全地方标准 贵州鲜辣椒

1 范围

本标准规定了贵州鲜辣椒的术语和定义、产品分类、技术要求、检验规则及标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于非即食的贵州鲜辣椒。

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 1354 大米
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- 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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- 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 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- 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 5009.40 酱卫生标准的分析方法
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10463 玉米粉
- 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/T 18979 食品中黄曲霉毒素的测定免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质监总局（2005）75号令 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

贵州鲜辣椒

以大米、糯米、鲜辣椒为主要原料，或添加部分玉米（玉米粉），按一定比例添加生姜、食盐等辅料，经破碎混匀后于密闭的容器中发酵，熟制（或不熟制）加工而成的非即食制品。

4 产品分类

4.1 产品按加工工艺分为生制鲜辣椒和熟制鲜辣椒。

4.2 产品按包装可分为普通预包装制品和罐头类软包装制品。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 鲜辣椒

应清洁卫生、无腐烂、无霉变、无虫蛀、无污染。

5.1.2 大米

应符合GB 1354的规定。

5.1.3 玉米粉

应符合GB/T 10463的规定。

5.1.4 食用盐

应符合GB 2721的规定。

5.1.5 味精

应符合GB 2720的规定。

5.1.6 香辛料

应符合GB/T 15691的规定。

5.1.7 食用植物油

应符合GB 2716的规定。

5.1.8 食品添加剂

应符合GB 2760中的相关规定。

5.1.9 其他食品原辅料

应符合相应的食品标准和有关规定。

5.1.10 加工用水

符合GB 5749的规定。

5.2 感官要求

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	固态，呈均匀混合体。	将样品放于洁净的白色瓷盘中，在自然光下以正常视力，观察其形态、色泽和杂质；烹饪后品尝其滋味，嗅其气味。
色泽	具有本品的正常色泽。	
滋味和气味	具有其固有的滋味和气味，有辣酸味，咸淡适中，无异味。	
杂质	无正常视力可见外来杂质。	

5.3 理化指标

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)	≤ 70	GB 5009.3
总酸(以乳酸计)/(g/100g)	≤ 1.0	GB/T 5009.40
过氧化值 ^a (以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.12
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22 或 GB/T 18979
^a 过氧化值仅适用于配料中添加油脂的产品。		

5.4 微生物限量

5.4.1 熟制鲜辣椒微生物限量

熟制鲜辣椒微生物限量应符合表3的规定。

表3 熟制鲜辣椒微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行					

5.4.2 罐头类软包装制品

罐头类软包装制品微生物限量应符合商业无菌的规定；检验方法按GB 4789.26执行。

5.5 污染物限量

其他污染物限量应符合GB 2762的规定。

5.6 真菌毒素限量

其他真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

5.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

5.8 净含量

定量包装产品应符合国家质监总局（2005）75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验按JJF 1070的规定进行。

5.9 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同批投料、同一班次同一天生产的同一品种产品为一批。

6.2 抽样

应从每批产品中随机抽取熟制样品1.2 kg样品（不少于12个独立包装）；生制样品900 g样品（不少于9个独立包装）。将样品分为2份，1份2/3作检验样品，另1份1/3作备检样品。

6.3 检验

6.3.1 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

6.3.2 出厂检验

每批产品出厂前，应进行出厂检验，出厂检验项目包括感官、净含量、水分、总酸、菌落总数（熟制）、大肠菌群（熟制）。检验合格产品方可出厂。

6.3.3 型式检验

型式检验应按本标准规定的全部要求进行检验，每半年至少应进行一次。有下列情形之一的，应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 停产 3 个月以上重新恢复生产时；
- c) 原料产地环境发生重大变化时；
- d) 交收检验不合格时；
- e) 质量监督等有关行政主管部门提出型式检验要求时。

6.4 判定规则

产品经检验，检验结果符合本标准要求的，判定为该批产品合格。凡有霉味、有异味或微生物限量有一项不符合本标准要求时，判为不合格。理化指标有一项或以上不符合本标准要求时，允许从同批产品中加倍抽样，对不合格项目进行复检，以复检结果为准。复检结果还有不合格项，则判定该批产品为不合格品。

7 标签、包装、运输和贮存

7.1 标签

7.1.1 预包装产品标签应符合 GB 7718 的规定，营养标签应符合 GB 28050 的规定。

7.1.2 生制鲜辣椒产品标签应注明生制。

7.2 包装

产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定；包装应采用密封、防潮包装；包装材料应干燥、清洁、无异味、无毒无害，且应符合食品包装材料卫生标准的要求。

7.3 运输

运输工具要清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防暴晒；严禁与有毒、有害、有异味物品混装、混运。

7.4 贮存

贮存时应保持干燥、通风、防污染，应存放于清洁、干燥、无异味的专用仓库中，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀、潮湿的物品同处贮存。产品应堆放在垫板上，且离地、离墙，中间留出通道。仓库周围应无异味污染。产品入库贮存应实行先进先出原则，应按品种分别存放，防止挤压等损伤。

