

DB52

贵州省地方标准

DBS52/ 011—2016
代替 DB52/ 458-2004

食品安全地方标准 贵州辣椒面

Local food safety standards—Guizhou chili powder

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	1
4 技术要求	2
5 检验规则	4
6 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。

本标准代替DB52/ 458-2004《辣椒粉质量安全标准》。

本标准与DB52/ 458-2004《辣椒粉质量安全标准》相比，主要变化如下：

- 标准名称修改为“食品安全地方标准 贵州辣椒面；
- 修改了产品分类；
- 修改了原辅料要求；
- 修改了感官特性；
- 修改了理化指标；
- 修改了微生物指标。

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）、贵州省食品工业协会、贵州乡下妹食品有限责任公司、贵州老干爹食品有限公司、贵州省大方县琼芳食品开发有限公司、贵州省毕节绿色畜牧科技开发有限责任公司、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：李春宇、梁桂娟、孙端方、寻思颖、杨世尧、王遵、舒梅宝、邓盛毅、陈彦雄、廖妍俨、戴奕杰、蔡璐璐、陈宗禄、杨继怡、罗雪梅。

食品安全地方标准 贵州辣椒面

1 范围

本标准规定了贵州辣椒面的术语和定义、技术要求、检验规则及标签、包装、运输和贮存。
本标准适用于可即食的贵州辣椒面。

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 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 4789.3 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
 GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
 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/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亮度法
 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
 国家质检总局75号令（2005） 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

贵州辣椒面

以辣椒干为原料，经干燥（烘焙或炒制）后，粉碎而成的可即食的辣椒制品。包括纯辣椒面（糊辣椒面）、风味辣椒面等。

3.2

风味辣椒面

以辣椒干为主要原料，先熟制成辣椒面。在制作过程中配入一定量的辅料，辅料包括花生、大豆、芝麻、花椒、食盐、味精等全部或其中部分，部分辅料需经烘焙或炒制。分别将辅料粉碎，与辣椒面混合，调制而成的不同风味的可即食的辣椒制品。

3.3

无盐总灰分

指辣椒面样品中总灰分减去氯化物（以NaCl计）的含量。

4 技术要求

4.1 主要原料和辅料要求

4.1.1 辣椒干和其他原辅料

应符合相应的食品标准和有关规定。

4.1.2 食用盐

应符合GB 2721的规定。

4.1.3 味精

应符合GB 2720的规定。

4.1.4 香辛料

应符合GB/T 15691的规定

4.1.5 食品添加剂

应符合GB 2760中相关规定。

4.1.6 加工用水

应符合GB 5749的规定。

4.2 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
	纯辣椒面（糊辣椒面）	风味辣椒面	
色泽	呈暗红褐色或浅朱红色，或间有辣椒炒制的焦黑色。	呈暗红褐色或浅朱红色，或间有辣椒炒制的焦黑色，或间有所添加辅料的其他色。	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其状态，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
组织	粉状或片状，无霉变无结块，均匀一致。	粉状或片状，无霉变无结块，均匀一致。	
气味与滋味	具有熟制辣椒特有的香辣气味和滋味，无异味。	具有熟制辣椒特有的香辣味，及所添加辅料固有的风味，咸味适中，无异味。	
杂质	无肉眼可见外来的杂质		

4.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	要求		检验方法
	纯辣椒面（糊辣椒面）	风味辣椒面	
水分, g/100g	≤ 10.0	11.0	GB 5009.3
氯化物 ^a (以 NaCl 计), g/100g	≤ 3.0	18.0	GB 5009.44 第三法
无盐总灰分, g/100g	≤ 10.0		总灰分: GB 5009.4、 氯化物(以 NaCl 计): GB 5009.44 第三法
酸不溶性灰分, g/100g	≤ 3.6		GB 5009.4
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5		GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 1.0		GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0		GB 5009.22 或 GB/T 18979

^a与 1.00 mL 硝酸银标准滴定溶液 [c(AgNO₃)=1.000 mol/L] 相当的氯化钠的质量为 0.0585, 单位为克 (g)。

4.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的要求。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	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, CFU/g	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法
^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。					

4.5 其他污染物限量

其他污染物限量应符合GB 2762的规定。

4.6 其他真菌毒素限量

其他真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.8 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，检验按JJF 1070执行。

4.9 生产加工过程卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 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。

5.2 抽样

应从每批产品中随机抽取1 kg（不少于9个包装）样品。将样品分为2份，其中2/3作检验样品，1/3作备检样品。

5.3 检验

5.3.1 出厂检验

每批产品出厂前，应进行出厂检验，经检验合格后并附合格标识方能出厂。出厂检验项目包括：感官要求、净含量、水分、氯化物、无盐总灰分、酸不溶性灰分、大肠菌群。

5.3.2 型式检验

本标准4.2~4.8为型式检验项目，型式检验应每半年进行一次。凡有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 更改主要原料、加工工艺或生产设备有较大改变时；
- c) 连续停产三个月以上恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 质量监督等有关行政主管部门提出型式检验要求时。

5.4 判定规则

受检项目均符合本标准规定时，判定该批产品合格。当出现不符合本标准规定的项目时，应对备检样品进行不合格项的复验，判定结果应以复验结果为准。微生物指标不得进行复验。

6 标签、包装、运输和贮存

6.1 标签

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。

6.2 包装

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。

6.3 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。

6.4 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。

