

DB52

贵州省地方标准

DBS52/ 012—2016

代替 DB52/ 457-2004

食品安全地方标准 贵州发酵辣椒制品

Local food safety standards—Guizhou fermented chili products

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 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。

本标准代替DB52/ 457-2004《发酵辣椒制品质量安全标准》。

本标准与DB52/ 457-2004相比，主要变化如下：

- 标准名称修改为“食品安全地方标准 贵州发酵辣椒制品”；
- 修改了定义及产品分类；
- 修改了感官要求；
- 修改了理化指标；
- 修改了微生物指标；
- 删除了产品保质期。

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、贵州老干爹食品有限公司、贵州省遵义县贵三红食品有限责任公司、贵州乡下妹食品有限责任公司、贵州省石阡和记绿色食品开发有限公司。

本标准主要起草人：韩志平、李春宇、孟望霓、寻思颖、杨世尧、王遵、肖洋、沈承菊、吴华友、李绍武、尹学东、蔡璐璐、邓胜红、王永斌、吴正琴、李国富。

食品安全地方标准 贵州发酵辣椒制品

1 范围

本标准规定了贵州发酵辣椒制品的术语和定义、产品分类、技术要求、检验规则及标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于贵州发酵辣椒制品。

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 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 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 5009.11 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 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
GB/T 5009.40 酱卫生标准的分析方法
GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 10786 罐头食品的检验方法
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
国家质量监督检验检疫总局令（2005年）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

贵州发酵辣椒制品

以鲜辣椒为主要原料，添加或不添加其他辅料，采用传统工艺发酵腌制或发酵后再加工而成的辣椒制品。

4 产品分类

4.1 按产品的生产及工艺配方分类：

4.1.1 糟辣椒（剁辣椒）

以鲜红辣椒为主要原料，添加一定比例的生姜、大蒜、食盐、白酒等辅料，经破碎后于密闭容器中发酵而成的辣椒制品。

4.1.2 风味油酸辣

以糟辣椒为主要原料，添加或不添加一定比例的肉禽等辅料，用植物油熬制而成的辣椒制品。

4.1.3 泡椒

以整体或段状鲜辣椒为主要原料，添加一定比例的生姜、大蒜、食盐、食糖、白酒等辅料，经密闭发酵腌制而成的辣椒制品。

4.1.4 辣椒酱

以鲜辣椒为主要原料，添加一定比例的生姜、大蒜、大豆、食盐、白酒等全部或部分辅料，采用传统工艺磨碎于密闭容器内发酵而成的辣椒制品或用植物油熬制而成的辣椒制品。

4.1.5 辣豆瓣酱

以蚕豆为主要原料，经制曲发酵酿制成蚕豆瓣酱，再与鲜红辣椒盐胚混合，进行后发酵而晾晒酿制而成的辣豆瓣酱制品。

4.2 产品按食用方法分即食和非即食类。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

使用的原辅料应新鲜，无虫害、无霉变、无其他外来杂质，符合国家食品安全标准和相关规定要求。

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
	糟辣椒（含风味油酸辣）	泡椒	辣椒酱	辣豆瓣酱	
色泽	整体鲜红或间有辅料颗粒的黄色、白色	椒体呈原料自然色泽	呈均匀一致的红色或青色	具有产品特有红色或红褐色，油润光泽	将适量试样置于干净的白瓷盘中，在自然光照下，观察色泽、组织状态和杂质。闻其气味，品尝滋味。
组织状态	固液混合体，辣椒呈碎片，姜、蒜等辅料呈颗粒状，均匀一致，无椒梗。风味油酸辣表面有油层覆盖	固液分明，个体及段长应基本均匀，椒体为整体状或段状，无碎片	酱 体 均 匀 细 腻，粘稠适度	酱体粘稠适度，可见辣椒块和蚕豆瓣粒	
滋味、气味	具有本品固有的酸、辣、咸和鲜的风味，无异味			具有本品固有的辣、咸和鲜的风味，有明显的酱香，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
	糟辣椒 （含风味 油酸辣）	泡椒	辣椒酱	辣豆瓣酱	
总酸（以乳酸计）/(g/100g)	≤	2.5		1.6	GB/T 5009.40
氯化物 ^a (以 NaCl 计)/(g/100g)	≤	15.0		18.0	GB 5009.44 第三法
总固形物/(g/100g)	≥	/	35.0	/	GB/T 10786
水分/(g/100g)	≤	/	/	/	GB 5009.3
氨基酸态氮/(g/100g)	≥	/	/	/	GB 5009.235
过氧化值 ^b （以脂肪计）/(g/100g)	≤	0.25			GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ /(μ g/kg)	≤	5.0			GB 5009.22 或 GB/T 18979
亚硝酸盐/(mg/kg)	≤	5.0			GB 5009.33
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤	1.0			GB 5009.12
总砷（以 As 计）/(mg/kg)	≤	0.5			GB 5009.11

^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）；
^b过氧化值指标仅适用于配料中添加油脂的产品。

5.4 微生物限量

即食发酵辣椒制品的微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采用方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	1000	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	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行					

5.5 其他污染物限量

其他污染物限量应符合GB 2762的相关规定。

5.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的相关规定。

5.7 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。

5.8 生产加工过程卫生要求

生产加工卫生要求应符合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2 kg（不少于9个独立包装）的样品，将样品分为两份，其中2/3作检验样品，另1/3作备检样品。

6.3 检验

6.3.1 出厂检验

6.3.1.1 产品出厂前应逐批进行出厂检验，经检验合格后并附合格标识方能出厂。

6.3.1.2 出厂检验项目包括感官要求、净含量、总酸、氯化物、固形物或水分（有此项目的）、过氧化值（有此项目的）、氨基酸态氮（有此项目的）、大肠菌群。

6.3.2 型式检验

本标准 5.2~5.7 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) 更改主要原料、加工工艺或生产设备有较大改变时；
- b) 连续停产三个月以上恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 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

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。

7 标签、包装、运输和贮存

7.1 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，非即食发酵辣椒制品标签还应标注非即食字样。

7.2 包装

包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。产品应采用符合食品安全要求的包装材料进行包装。

7.3 运输

运输工具应清洁卫生，产品在运输过程中，严防污染、防止日晒雨淋。不得与有毒、有害、有异味及易腐蚀的物品混装混运。

7.4 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥、清洁通风的库房中，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀、潮湿的物品同库贮存。产品应与墙面、地面保持适当距离，中间留出通道，产品入库贮存应实行先进先出原则，按品种分别存放，防止挤压。仓库周围应无异味污染。

