

河北省质量信息协会团体标准  
《剁椒加工技术规程》（征求意见稿）  
编制说明

标准起草工作组  
2022年2月

## 一、任务来源

按照河北省质量信息协会《关于2022年团体标准提案申报的通知》（冀质信协字[2022]01号）要求，依据《河北省质量信息协会团体标准管理办法》，确定《剁椒加工技术规程》立项，项目编号为：T202214。

本标准由鸡泽县湘君府味业有限责任公司提出，由河北省质量信息协会归口。本标准起草单位为：鸡泽县湘君府味业有限责任公司、邯郸市双君食品有限公司、邯郸市德盛和调味品有限公司、鸡泽县鼎嘉辣椒专业合作社、鸡泽县布骆客企业管理咨询有限公司、长沙市湘君府味业有限责任公司。

## 二、重要意义

目前很多剁辣椒加工企业采用腌渍加工技术生产剁椒，但是腌渍技术制备剁椒的加工过程没有相关标准要求，为规范剁椒加工技术规范，实现标准化生产，特制定本标准。

此次制定的《剁椒加工技术规程》可以为剁椒加工建立明确的依据。本标准的制定和实施，能够在批量化生产的基础上实现标准化生产，在满足消费者心理需求的基础上，为消费者食品安全提供保障。

## 三、编制原则

《剁椒加工技术规程》团体标准的编制遵循规范性、一致性和可操作性的原则。首先，标准的起草制定规范化，遵守与制定标准有关的基础标准及相关的法律法规的规定，按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》、《河北省质量信息协会团体标准管理办法》等编制起草；其次，该标准的制定与现行的国家、行业、地方标准协调一致，相互兼容并有机衔接；再次，该标准的制定符合剁椒加工的实际情况，可操作性强。

## 四、主要工作过程

2021年12月，鸡泽县湘君府味业有限责任公司牵头，组织开展《剁椒加工技术规程》编制工作。2022年1月，起草组研究制定了《剁椒加工技术规程》立项文件及征求意见稿草案的编制，明确了编制工作机制、目标、进度等主要要求。主要编制过程如下：

(1) 2021年12月中旬，召开第一次标准起草讨论会议，初步确定起草小组的成员，成立了标准起草工作组，明确了相关单位和负责人员的职责和任务分工。

(2) 2021年12月下旬，起草工作组积极开展调查研究，检索国家及其他省市相关标准及法律法规，调研各同类产品情况，并进行总结分析，为标准草案的编写打下了基础。

(3) 2022年1月上旬，分析研究调研材料，由标准起草工作组的专业技术人员编写标准草案，通过研讨会、电话会议等多种方式，对标准的主要内容进行了讨论，确定了标准编制内容，完成标准草案初稿及立项文件，并正式立项。

(4) 2022年2月上旬，起草工作组召开研讨会，对标准草案进行商讨。

(5) 2022年2月下旬，将标准草案发给相关标准专家进行审核，根据专家的审核意见进行修改完善，最终形成征求意见稿，进入征求意见阶段。

## 五、主要内容及依据

### 1. 范围

本标准规定了车间采用腌渍技术生产剁椒的原料、加工过程、质量指标、食品添加剂、检验规则、标识、喷码、包装、运输、贮存和保质期的相关要求。

本标准用于规范剁椒加工过程。

## 2. 规范性引用文件

本标准规范性引用文件主要包括：

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 1886.10 食品安全国家标准 食品添加剂 冰乙酸(又名冰醋酸)

GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠

GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)

GB 1886.173 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸

GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠

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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB/T 2828.1 计数抽样检验程序 第1部分:按接收质量限(AQL)检索的逐批检验抽样计划

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

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 4789.10-2010 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 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8967-2007 谷氨酸钠(味精)

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 25540 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾

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

QB 1007 罐头食品净重和固形物含量的测定

国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3. 术语和定义

本标准规定了剁椒的定义及分类，并明确了各类剁椒的定义。

(1) 剁椒。以鲜辣椒经挑选去杂、清洗、剁片、加盐配料腌渍而成的辣椒咸胚（或外购辣椒咸胚）为原料，辅以水、食用盐、大蒜、白砂糖中的一种或多种，添加谷氨酸钠、冰乙酸、柠檬酸、乳酸、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、

山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙酰磺胺酸钾、乙二胺四乙酸二钠中的一种或多种制成的辣椒制品。包括高盐剁椒、中盐剁椒、低盐剁椒。

(2) 高盐剁椒。是指食盐含量为15 g/100 g~25 g/100 g的剁椒。

(3) 中盐剁椒。是指食盐含量为8 g/100 g~15 g/100 g的剁椒

(4) 低盐剁椒。是指食盐含量为0 g/100 g~8 g/100 g的剁椒

#### 4. 原料要求

本标准对原料品质要求进行了明确的规定。

#### 5. 加工过程

本标准规定了剁椒的加工过程，包括原料预处理，脱袋沥水、脱盐，分选去杂，调配、搅拌，灌装，封口，消毒灭菌等工序。

(1) 原料预处理。

对鲜辣椒的加工处理做了规定。

为保证剁椒的组织形态及片状要求，在将鲜辣椒经过挑选去杂、清洗、剁片后，片状剁椒需通过孔径1.0 cm~1.2 cm网筛的筛选，较大片状需重复剁片过程，从而达到片状大小要求，然后进行加盐配料入袋腌渍，得到辣椒咸胚。

(2) 脱袋沥水、脱盐

以辣椒咸胚亚硝酸盐（以 $\text{NaNO}_2$ 计） $\leq 20$  mg/kg为质量指标，以腌渍时间为参照依据，一般要求腌渍时间不得低于2个月，检验合格后，待车间使用时，将腌渍好的辣椒咸胚脱去外袋，进行沥水、脱盐处理。

(3) 分选去杂

辣椒咸胚中仍然可能会存在辣椒叶、辣椒柄、草叶等杂质。为保证产品质量，需要在加工过程中明确分选去杂的要求。

#### (4) 调配、搅拌

调配、搅拌是剁椒加工的最重要过程，需要精准把控各配料配比。操作人员依据公司产品配方依次投料入调配槽，充分混合均匀后流转下道工序。限量添加剂的使用需双人复秤，且用量应符合GB 2760的要求。

#### (5) 灌装

剁椒包装容器包括玻璃瓶、PA/PE复合包装袋、PE瓶、金属罐等，在包装前需要对包装容器进行消杀处理。

#### (6) 封口

封口后，逐一检查封口质量，要求封口完好、严密。

#### (7) 消毒灭菌

采用玻璃瓶和耐高温PA/PE复合袋包装的包装应适量减少防腐剂的种类和调价量，通过巴氏杀菌的方式进行灭菌处理，以达到微生物控制和产品贮存的要求。其他包装形式则不再进行后杀菌处理。

### 6. 质量指标

本标准对感官指标、理化指标、微生物指标、净含量、加工过程卫生要求等做了明确详细的规定。

### 7. 检验方法

本标准对各项质量指标的检验方法做了明确详细的规定。

## 8. 检验规则

本标准规定了组批、出厂检验、型式检验、判定规则。

## 9. 标识、喷码、包装、贮存、运输、保质期

本标准规定了剁椒的标识、喷码、包装、贮存、运输、保质期。

## 六、与有关现行法律、政策和标准的关系

本标准符合《中华人民共和国标准化法》等法律法规文件的规定，并在制定过程中参考了相关领域的国家标准、行业标准和其他省市地方标准，在对等内容的规范方面与现行标准保持兼容和一致，便于参考实施。

## 七、重大意见分歧的处理结果和依据

无。

## 八、提出标准实施的建议

建立规范的标准化工作机制，制定系统的团体标准管理和知识产权处置等制度，严格履行标准制定的有关程序和要求，加强团体标准全生命周期管理。建立完整、高效的内部标准化工作部门，配备专职的标准化工作人员。

建议加强团体标准的推广实施，充分利用会议、论坛、新媒体等多种形式，开展标准宣传、解读、培训等工作，让更多的同行了解团体标准，不断提高行业内对团体标准的认知，促进团体标准推广和实施。

## 九、其他应予说明的事项

无。

《剁椒加工技术规程》标准起草工作组  
2022年2月22日