



# 中华人民共和国国家标准

GB/T ×××××—××××

## 炒制辣椒酱质量通则

General rule for the quality of stir-fried chili sauce

202X-XX-XX 发布

202X-XX-XX 实施

国家市场监督管理总局  
国家标准化管理委员会 发布



## 目 次

前言 .....	Ⅲ
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 .....	1
4.1 主要原料和辅料 .....	1
4.2 感官要求 .....	2
4.3 理化指标 .....	2
4.4 净含量 .....	2
5 试验方法 .....	2
5.1 感官检验 .....	2
5.2 理化检验 .....	2
5.3 净含量检验 .....	2
6 检验规则 .....	3
6.1 组批 .....	3
6.2 出厂检验 .....	3
6.3 型式检验 .....	3
6.4 抽样 .....	3
6.5 判定规则 .....	3
7 标签、标志 .....	3
8 包装 .....	3
9 运输 .....	3
10 贮存 .....	4
参考文献 .....	5



## 前 言

本文件按照 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》的规定起草。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

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专利的责任。

本文件由中国商业联合会提出。

本文件由全国调味品标准化技术委员会（SAC/TC 398）归口。

本文件起草单位：辣妹子食品股份有限公司、四川省丹丹郫县豆瓣集团股份有限公司、颐海（上海）食品有限公司、天津科技大学、宁夏红山河食品股份有限公司、青岛辣工坊食品有限公司、天津市利民调料有限公司、四川天味食品集团股份有限公司、黑龙江香其食品股份有限公司、新疆笑厨食品有限公司。

本文件主要起草人：杨丽、鲁劲峰、周熠、岳鹏、杨帆、杨国华、周宁、郑宇、王敏、王占河、杨正苍、吕少英、朱蕾、谭晓德、万守朋、石磊、刘然、王传明、余慧、贾碧洪、孔德柱、吴建军、王海鹰、王勇、俞春山、苟春梅。



# 炒制辣椒酱质量通则

## 1 范围

本文件界定了炒制辣椒酱的术语和定义，规定了炒制辣椒酱的技术要求、检验规则及标签、标志、包装、运输、贮存的内容，描述了试验方法。

本文件适用于炒制辣椒酱的生产、检验和销售。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB/T 5461 食用盐
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 炒制辣椒酱 **stir-fried chili sauce**

以辣椒及辣椒制品为主要原料，添加食用油，添加或不添加食用盐、调味料等辅料，经炒制等工艺加工而成的半固态复合调味料。

### 3.2

#### 辣椒制品 **chili products**

以新鲜辣椒或干辣椒为主要原料，经破碎或不破碎，发酵或不发酵等工艺加工制成的产品。

## 4 技术要求

### 4.1 主要原料和辅料

#### 4.1.1 辣椒

应无霉变、无虫害、无杂质，应符合相应的国家标准或有关规定。

#### 4.1.2 食用盐

应符合 GB/T 5461 的要求和有关规定。

#### 4.1.3 食用油

应符合相应国家标准和有关规定。

#### 4.1.4 其他辅料

应符合相应国家标准和有关规定。

#### 4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求
色泽	具有炒制辣椒酱应有的色泽
香气	具有炒制辣椒酱应有的香气，无异味
滋味	具有炒制辣椒酱应有的滋味
体态	具有炒制辣椒酱应有的状态，允许表面有油层，无霉变，无异物

#### 4.3 理化指标

应符合表2的要求。

表2 理化指标

项目	要求
水分/(g/100g)	≤70.0
氯化物(以Cl <sup>-</sup> 计)/(g/100g)	≤10.0

#### 4.4 净含量

净含量要求见《定量包装商品计量监督管理办法》。

### 5 试验方法

#### 5.1 感官检验

将样品置于白瓷盘中，在自然光线下，观察其色泽、组织形态、杂质，嗅其气味，品其滋味。

#### 5.2 理化检验

##### 5.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

##### 5.2.2 氯化物

按 GB 5009.44 规定的方法测定。

#### 5.3 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法测定。



## 6 检验规则

### 6.1 组批

同一天生产的同一品种的产品为一批。

### 6.2 出厂检验

6.2.1 每批产品应进行出厂检验。

6.2.2 出厂检验项目为：感官、净含量、水分、氯化物。

### 6.3 型式检验

型式检验项目包括第4章规定的全部项目（4.1除外）。型式检验每半年一次，有下列情况之一，也应进行形式检验：

- a) 新产品投产前；
- b) 停产半年以上，恢复生产时；
- c) 更改主要原料，可能影响产品质量时；
- d) 更改关键工艺或设备，可能影响产品质量时；
- e) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- f) 食品安全监管部门提出进行型式检验要求时。

### 6.4 抽样

从每批产品的不同部位随机抽取6瓶（袋），总量不少于1.2 kg，分别做感官检验、理化检验和留样。

### 6.5 判定规则

6.5.1 检验结果全部符合本文件规定时，则判该批产品为符合本文件。

6.5.2 检验结果中有一项或一项以上不符合本文件时，可从原批次产品中加倍抽样复检。复检结果合格时，则判定该批次产品为符合本文件；复检结果仍有一项或一项以上不合格时，则判定该批次产品为不符合本文件。

## 7 标签、标志

7.1 标签、标志的标注内容应符合相应标准和有关规定。

7.2 产品名称应标明“炒制辣椒酱”，还应标明所执行的产品标准的代号与顺序号。

## 8 包装

包装材料和容器应完整、紧密、无破损，并符合相应的国家标准和有关规定。

## 9 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，防止日晒、雨淋，运输工具应清洁卫生。不应与有毒、有害、有污染的物品混运。

## 10 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的仓库，有防潮、防蝇、防尘、防鼠等卫生安全设施。产品堆码整齐，不应与有毒、有害、有污染的物品混堆混放。

参 考 文 献

- [1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令第70号）
-