

DBS 53

云南省食品安全地方标准

DBS 53/ 020—2014

泡小米辣

2014 - 12 - 22 发布

2015 - 06 - 01 实施

云南省卫生和计划生育委员会 发布

前 言

本标准首次发布。

泡小米辣

1 范围

本标准适用于泡小米辣。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

3 术语和定义

下列术语和定义适用本标准。

3.1 小米辣

为茄科辣椒属一年生或多年生草本植物小米辣（*Capsicum frutescens* L.）的成熟果实。呈圆锥形或纺锤形，常带有宿萼及果柄，单果重2 g~6 g，长1 cm~6.5 cm。成熟果表面红色或黄绿色，稍嫩者黄绿色至青绿色，有光泽，具不同程度的皱缩。

3.2 泡小米辣

以新鲜小米辣为主要原料，经过清洗，添加食盐、酸味剂，泡制，分拣，包装等工艺制成的泡椒蔬菜制品。

4 技术要求

4.1 原材料要求

4.1.1 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.2 新鲜小米辣：果实新鲜、有光泽、硬实、不萎蔫，无霉变、无虫蛀，并符合相应食品安全标准及有关规定。

4.1.3 食用盐：应符合 GB 5461 的规定。

4.1.4 其它原辅料：应符合相应食品安全标准及有关规定，不得使用非食品用原料和辅料。

4.2 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
色 泽	红色或黄绿色，色泽基本一致。	将样品放入清洁的白色瓷盘内，置于光线明亮处，目视、鼻嗅，口尝。
气味和滋味	具有该类产品特有的滋味，气味纯正，无异味。	
组织形态	大小基本均匀。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

4.3 辣度

应符合表2规定。

表2 辣度指标

项目	指 标	检验方法
辣度：以干物质计（SHU） $\geq$	20000	取小米辣泡椒捣碎后于50℃干燥（可以真空干燥），水分小于15%以后，再捣碎一次，按GB/T 21266测定。
备注：辣度单位—斯科维尔指标（SHU）		

4.4 理化指标

应符合表3的规定。

表3 理化指标

项 目	指 标	检验方法
沥干物（固形物） ^a ，g/100g $\geq$	40.0	附录 A
总酸（以乳酸计），g/100g $\leq$	1.8	GB/T 12456
食盐（以NaCl计），g/100g $\leq$	14.0	GB/T 12457
二氧化硫残留量（以SO ₂ 计），g/kg $\leq$	0.1	GB/T 5009.34
^a 仅限有汤包装产品。		

4.5 污染物限量

应符合GB 2762中腌渍蔬菜的规定。

4.6 微生物限量

4.6.1 致病菌限量：应符合GB 29921中即食果蔬制品的规定。

4.6.2 指示菌限量：应符合表4的规定。

表4 指示菌限量

项 目	采样方案 ^a 及限量(若非指定，均以CFU/g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群	5	2	10	100	GB 4789.3 第二法
^a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。					

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 其他

预包装产品的标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。

附 录 A
(规范性附录)
沥干物(固形物)的检验

将整瓶(袋)包装小米辣泡椒倾入孔径为 0.85 mm 的筛中,沥水 2 分钟,用 0.01 克感量天平称重(m_1),按照式(A.1)计算沥干物(固形物)含量,其单位用百分比表示。

$$X = \frac{m_1}{m} \times 100\% \dots\dots\dots (A.1)$$

式中:

X---沥干物(固形物)含量, %;

m_1 ---沥干物(固形物)重量, g;

m---包装物标示的净含量, g。