

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 025—2019

隆林辣椒骨

Longlin Lajiaogu

2019 - 11 - 20 发布

2019 - 11 - 22 实施

广西标准化协会 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 要求 2

5 检验方法 3

6 检验规则 4

7 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期 5

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准由隆林各族自治县市场监督管理局提出。

本标准起草单位：隆林各族自治县市场监督管理局、广西隆林砵砵春辣椒骨特色食品有限公司、隆林红姐食品有限公司、隆林久香村农产品有限公司。

本标准主要起草人：彭明剑、王思庭、农芒、伍晓金、黄永利、王文军、胡新健、朱建新、刘俊、李卫红、杨胜全。

隆林辣椒骨

1 范围

本标准规定了隆林辣椒骨的术语和定义、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于在隆林境内生产的隆林辣椒骨。

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 2716 食品安全国家标准 植物油
GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.92 食品安全国家标准 食品中钙的测定
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 9959.4 鲜、冻猪肉及猪副产品 第4部分：猪副产品
GB/T 10781.3 米香型白酒
GB/T 23183 辣椒粉
GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB/T 30383 生姜
GB/T 30391 花椒
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
定量包装商品计量监督管理办法：国家质检总局令[2005]第75号

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

隆林辣椒骨 Longlin Lajiaogu

在隆林境内，以新鲜带肉猪骨头为原料，经舂碎后拌上干辣椒粉、生姜粉（或沙姜粉）、花椒粉、五香粉、酒、盐等腌制而成的即食（或非即食）型猪肉骨头辣椒制品。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 猪骨

选择新鲜带肉后猪骨头，应符合GB/T 9959.4的规定。

4.1.2 干辣椒粉

应符合GB/T 23183的规定。

4.1.3 生姜粉

应符合GB/T 30383的规定。

4.1.4 沙姜粉

应符合GB/T 30383的规定。

4.1.5 花椒粉

应符合GB/T 30391的规定

4.1.6 白酒

应符合GB/T 10781.3的规定。

4.1.7 盐

应符合GB 2721的规定。

4.1.8 食用植物油

应符合GB 2716的规定。

4.2 质量

4.2.1 感官

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	
	生料	熟料
色泽	暗红色、无霉点	棕红色、无霉点
气味	具有产品特有的香味，无异味，无酸败味	
状态	具有产品应有的组织性状，无正常视力可见外来异物	

表1 感官要求（续）

项目	要求	
	生料	熟料
口感	香醇，有辣味	

4.2.2 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标		
		生料	熟料
蛋白质/(g/100g)	≥	7.0	8.0
水分/(g/100g)	≤	80.0	
钙/(g/100g)	≥	0.4	0.3

4.2.3 安全指标

4.2.3.1 污染物限量

应符合GB 2762、GB 2763的规定。

4.2.3.2 微生物限量

致病菌限量应符合GB 29921的规定。

4.2.4 净含量

应符合国家质检总局令[2005]第75号的规定。

5 检验方法

5.1 感官

5.1.1 色泽、气味、状态

将样品放于洁净的白色瓷盘中，在自然光下用眼观法进行检验，闻其气味。

5.1.2 口感

熟料采用口尝法进行检验，生料煮熟后采用口尝法检验。

5.2 蛋白质

按照GB 5009.5的要求执行。

5.3 水分

按照GB 5009.3的要求执行。

5.4 钙

按照GB 5009.92的要求执行。

5.5 污染物限量

按照GB 2762、GB 2763的要求执行。

5.6 微生物限量

按照GB 29921的要求执行。

5.7 净含量

按照JJF 1070的要求执行。

6 检验规则

6.1 组批

同一生产批次、同一次投料、同一包装规格的产品作为一个检验批次。

6.2 抽样

在成品库内抽取单位以瓶计，每批次不得少于10瓶。

6.3 出厂检验

产品交收前，应进行感官要求、净含量的出厂检验，检验合格方可交收。

6.4 型式检验

型式检验项目为4.2的全部项目，有下列情况之一时应进行型式检验：

- 产品原料的配比改变时；
- 生产工艺方法变更可能影响产品性能时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异；
- 国家市场监督管理机构或行业主管部门提出进行型式检验要求时。

6.5 判定规则

6.5.1 检验项目符合本标准要求时，判定该批产品合格。

6.5.2 检验项目中有不符合本标准要求时，允许按相关规定进行复检。复检结果符合本标准要求时，判定该批产品为合格；如果复检结果仍有不符合本标准要求时，判定该批产品为不合格。

7 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期

7.1 标志、标签

7.1.1 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.1.2 标签应符合 GB 7718 的规定。

7.2 包装

包装材料应符合国家相关规定。

7.3 运输

应使用符合卫生要求的运输工具和容器，运输过程中应注意防止雨淋和被污染。

7.4 贮存

应贮存在阴凉、干燥、通风良好的场所，不得与有毒、有害、有污染的物品混存。

7.5 保质期

在符合本标准规定的包装、运输、贮存条件，且包装完好情况下，生料保质期为24个月，熟料保质期为12个月。



中华人民共和国团体标准

隆林辣椒骨

T/GXAS 025—2019

广西标准化协会统一印刷

版权专有 侵权必究