ICS 67.220.10
CCS X 66

DBS50

重　庆　市　地　方　标　准

DBS50/ 021—2021
代替 DBS50/ 021-2014

食品安全地方标准
麻辣调料

2021-11-12 发布　　2022-05-01 实施

重庆市卫生健康委员会　发布

前　言

本文件代替并废止DBS50/ 021-2014《麻辣调料》。与DBS50/ 021-2014相比，除编辑性修改以外，主要技术变化如下：

——修改了标准发布单位；

——修改了适用范围；

——修改了酸价、过氧化值的检验方法；

——修改了微生物指示菌指标采样方案及限量；

——取消了菌落总数指标；

——增加了农药最大残留限量要求；

——增加了食品经营过程要求。

DBS50/ 021-2014的历次版本发布情况为：

——DB50/T 327-2009

食品安全地方标准

麻辣调料

1 范围

本文件适用于以辣椒、花椒、食用油等为原料，添加或不添加辅料，经相应工艺加工制成的预包装麻辣调料。

本文件不适用于火锅底料。

2 技术要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.2 食用动物油：应符合 GB 10146 的规定。

2.1.3 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。

2.1.4 其他原辅料：应符合国家相关标准和有关规定。

2.2 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	具有本品固有的色泽	将样品置于洁净白色容器中,在光线充足的条件下目测、鼻嗅、口尝
气味及滋味	具有本品固有的滋味和气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

2.3 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
酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g） ≤	3.5	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g） ≤	0.25	GB 5009.227

2.4 污染物限量

应符合GB 2762中对调味品的规定。

2.5 微生物限量

2.5.1 即食麻辣调料致病菌限量应符合GB 29921中对即食调味品的规定。

2.5.2 微生物限量还应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案[a]及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10^2	GB 4789.3平板计数法
[a] 样品的采样和处理按GB 4789.1执行。					

2.6 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 及国家有关规定和公告。

2.7 食品添加剂

应符合 GB 2760 和相关公告的规定。

2.8 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3 其他

预包装产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的相关规定。食品经营过程应符合 GB 31621 的规定。