

ICS 67.120

X22

团 体 标 准

T/HNSZA 0001.2—2021

连锁湘菜 炊烟小炒黄牛肉 第 2 部分：陈坛剁辣椒加工质量要求

2021-06-22 发布

2021-07-01 实施

湖南省食品质量安全技术协会 发布

目 次

前言	II
引言	III
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语与定义.....	1
4 原辅料要求.....	1
5 加工要求.....	2
6 产品要求.....	3
7 检验规则.....	3
8 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期.....	4

前 言

本文件 T/ HNSZA 0001—2021 炊烟小炒黄牛肉由若干部分构成，其结构如下：

——第 1 部分：菜肴烹调质量要求

——第 2 部分：陈坛剁辣椒加工质量要求

——第 3 部分：湘西黄牛采购、屠宰与配送规范

本部分为 T/ HNSZA 0001 的第 2 部分。

本部分由湖南省食品质量安全技术协会提出。

本部分由湖南省食品质量安全技术协会团体标准化管理委员会归口。

本部分涉及到知识产权应遵守《湖南省食品质量安全技术协会团体标准涉及知识产权的管理规定》。

本部分起草单位：炊烟餐饮管理有限公司、湖南津山口福食品有限公司、湖南省食品和工业产品生产许可审查中心。

本部分主要起草人：杨代明、戴宗、陈然、陈楚奇、张多君。

本部分为首次制定。

引 言

1 陈坛剁辣椒的产业链连锁

湖南人吃饭无辣不欢，酸辣是湘菜的灵魂。要打造炊烟小炒黄牛肉爆品，除了选择优良的湘西黄牛肉或新晃黄牛肉外，赋予其酸辣风味可以让其插上腾飞的翅膀。为了选一款好的剁辣椒匹配优良的湘西黄牛肉，炊烟厨师团队经过无数次搭配不同生产厂商的剁辣椒产品比较实验，最终选择了津山口福生产的陈坛剁辣椒：辣而不燥、甜中带酸、坛香浓厚、回味绵长，是传统工艺生产的剁辣椒的典型风格特征，既鲜脆开胃又入味，适用于各种各样的菜肴烹饪，无论拌饭还是当配菜。

津山口福陈坛剁辣椒在对古法加工剁辣椒工艺的执意传承基础上进行风味保持方法上的创新，即选用云南大山深处自然生长的皮厚肉汁多的优质红米辣，剁碎加盐拌匀，装入上千个“颈小、肚胖”的千斤传统带沿边的老瓦坛中，水封透气，形成嫌气性偏厌氧环境，为优势乳酸菌群提供了一个非常适宜的生长条件，加上陈坛时间必须在 20℃ 以下窖藏 365 天以上的足时发酵，大量繁殖的乳酸菌将多种益生菌将蛋白质、糖类进行分解转化，产生出丰富的有机酸与氨基酸，基本上清除了亚硝酸盐，使陈坛剁辣椒给消费者带来了纯正的酸爽体验和安全健康。

至此，由陈坛剁辣椒为调味特色的炊烟小炒黄牛肉于 2018 年 6 月隆重推出后，半年之内一举爆红，引领湘菜升级发展，从而为生产津山口福陈坛剁辣椒的湖南津山口福食品有限公司带来了巨大的销量和品牌的价值提升，其价格一路看涨，多家湘菜连锁餐饮企业争相采购，其产量由 2016 年的 800 吨，到 2020 年 4800 吨，其产值由 2016 年的 1 千万元，到 2020 年 6 千万元，同时引领了湖南剁辣椒高质量发展，与炊烟餐饮管理有限公司形成紧密的供应关系，实现了产业链结构质量的优化与产业链连锁的发展。

2 菜点典型形态示例



图片由炊烟餐饮管理有限公司提

炊烟小炒黄牛肉 第2部分 陈坛剁辣椒加工质量要求

1 范围

本部分规定了陈坛剁辣椒的定义、原辅料要求、加工要求、产品要求、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存的要求。

本标准适用于连锁湘菜炊烟小炒黄牛肉供应链中定制的陈坛剁辣椒的加工与配送。

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/T 191 包装储运图示标志
- GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- 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 4806.4 食品安全国家标准 陶瓷制品
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 12456 食品中总酸的测定
- DB43/T 421.1 湘菜基本术语、分类与命名 第1部分 湘菜基本术语及第1号修改单
- DB43/T 421.2 湘菜基本术语、分类与命名 第2部分 湘菜分类与命名及第1号修改单
- DB43/T 470 净菜加工技术通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局第75号令（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》

3 定义与术语

DB43/T 421.1 和 DB43/T 422 所规定的术语与定义适用于本标准，以下定义亦适用于本标准。

3.1 陈坛剁辣椒

以新鲜红色朝天椒为原料，经清洗、风干、切分、盐渍、入坛发酵1年~3年的剁辣椒。

4 原辅料要求

4.1 新鲜红色朝天椒

选用高山所产无病虫害及腐败的新鲜红色朝天椒，应符合GB 2762、GB 2763的要求。

4.2 食盐

应符合GB 2721的要求。

4.3 生产加工用水

应符合GB 5749的要求。

5 加工要求

5.1 工艺流程

经选料、去杂、清洗、风干、精选、切分、筛选、配料、拌料、入坛、封坛、发酵、包装等工艺加工而成。

5.2 工艺要求

5.2.1 选料：选用云南高山朝天椒，表皮完整，色泽红亮，硬度好，无霉烂。

5.2.2 去杂：将辣椒置于干净的台面，逐个挑选，剔除青头、蒂把、异物等，置于干净的容器中。

5.2.3 清洗：将挑选好的辣椒，均匀倒入清洗机中，清洗机提前注入自来水，并开启空气鼓风机、喷淋装置，使辣椒均匀通过清洗机，辣椒在水中上下翻动，洗净表面的尘土。

5.2.4 风干：清洗后的辣椒经过网带通过风干机风干辣椒表面多余的水分，辣椒厚度不能超过2厘米，确保辣椒水分充分吹干。

5.2.5 精选：风干后的辣椒，置于台面再进行一次精选，剔除混入的不合格品，如青头、蒂把等。

5.2.6 切分：将切刀打磨锋利，切菜机清洗干净，调节好所需6~8mm尺寸后，开启切菜机。将精选后的辣椒置于切菜机的导轨内，每个导轨内的辣椒整理整齐，辣椒量均匀有序，切出来后，辣椒再进行筛选。

5.2.7 筛选：将切好的辣椒通过网筛机筛选，剔除尺寸不合格的辣椒，返回重新切碎。切碎的辣椒定时抽样检测，尺寸合格率90%以上。

5.2.8 配料：将食盐在脱包间褪去外包装，装入不锈钢桶内，置于配料间。按配料表准确称量辣椒:食盐为15:1。

5.2.9 拌料：将称好的辣椒、食盐倒入拌料锅内开始拌料，拌料时间控制在6分钟~8分钟，至辣椒与食盐充分混合均匀，再出拌料锅。

5.2.10 入坛：将陶坛提前1天~2天清洗干净，晾干陶坛内壁水气。辣椒拌好后按顺序入坛，辣椒入坛至距坛口位置20厘米左右。

5.2.11 封坛：坛口用盐袋将辣椒压实，边缘扎紧，避免辣椒外露。坛口加盖塑料膜并用松紧带固定。坛沿加水，使坛盖边缘全部浸泡在水内。

5.2.12 发酵：将坛子集中放到地下室或温度在28℃以下的干净车间，每天专职人员清洗坛沿，防止生花或者异味，保持坛沿清洁。陈放时间1年~3年。

5.2.13 出坛：根据客户需求提取发酵剁辣椒。出坛前，先由品管人员提前取样，确认每个批次剁椒的风味、色泽符合要求后，再出坛。出坛过程中如发现颜色、风味异常的，则停止使用，报废处理。出坛量根据包装的进度调节，控制在辣椒出坛至包装的时间在1小时内完成，尽量减少风味流失。

5.2.14 包装：按每袋1kg，抽真空封口，封口线平整。

5.2.15 贮存：包装好的辣椒贴好标签，置于筐内入-15℃冷冻库内冷冻贮存。

5.3 加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 产品要求

6.1 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	辣椒鲜红，辣椒籽浅黄，有光泽	将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下观察色泽、组织形态、杂质，嗅其气味，口尝其滋味。
组织形态	辣椒呈方块状，辣椒籽分布其中，无霉斑白膜	
滋味、气味	酸辣咸甜，坛香浓厚，回味绵长，无腐败霉变味及其它异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

6.2 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
食盐（以Cl ⁻ 计）/(g/100g)	3.5~4.5	GB 5009.44
总酸（以乳酸计）/(g/100g) ≤	1.0	GB/T 12456

6.3 安全要求

应符合GB 2714的规定。

6.4 净含量及允许短缺量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行，按JJF 1070的规定进行检验。

7 检验规则

7.1 组批

以同一批原料、同一加工方法、同一班次生产的产品为一批。

7.2 抽样方法

随机抽取不少于2kg样品，且不少于10个最小包装，分成二份，一份检验，一份备查。

7.3 出厂检验

7.3.1 每批产品应经生产企业质量部门检验，检验合格后方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目为：感官、食盐、大肠菌群、亚硝酸盐、净含量。

7.4 型式检验

7.4.1 型式检验项目包括本标准要求规定的全部项目。

7.4.2 正常生产情况下，每半年进行一次型式检验，有下列情形之一者应进行型式检验：

a) 产品定型投产时；

- b) 更换主要设备时;
- c) 原料产地或供货商发生变化时;
- d) 停产三个月以上恢复生产时;
- e) 食品安全监督机构提出要求时。

7.5 判定规则

7.5.1 所检项目全部符合本标准，判定为合格品。

7.5.2 检验结果中如果微生物指标不符合本标准，判定该批产品为不合格品，不得复检。

7.5.3 除微生物指标外的其他检验项目如不符合本标准时，取该批次产品的留样复检。复检结果仍不符合本标准，判定该批产品为不合格品。

8 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

8.1 标签、标志

8.1.1 产品标签应符合GB 7718、GB 28050及相关规定。

8.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 规定。

8.2 包装

8.2.1 包装材料应符合食品安全国家标准及相关规定。

8.2.2 外包装瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

8.3 运输

运输应符合 GB 31621 的规定。

8.4 贮存

8.4.1 应符合 GB 31621 的规定。

8.4.2 产品在 0~-15 ℃条件下贮存。

8.5 保质期

在上述贮运条件下，产品保质期不超过6个月。
