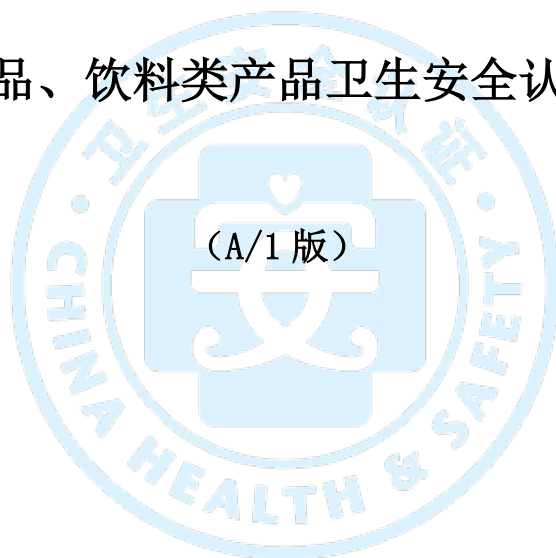


# 产品性能认证规则

编号：CHS-GZ-03-005

加工食品、饮料类产品卫生安全认证规则



中卫安（北京）认证中心

发布日期：2021 年 04 月 23 日

实施日期：2021 年 04 月 23 日

## 前 言

本规则由中卫安（北京）认证中心发布，版权归中卫安（北京）认证中心所有，任何组织及个人未经中卫安（北京）认证中心许可，不得以任何形式全部或部分使用。

本规则于 2021 年 4 月 23 日变更为 A/1 版，原 A/0 版作废。

变更原因如下：

—增加依据标准 NY/T 1711-2020 《绿色食品 辣椒制品》；

—修改了饮料的抽样要求；

—删除附录 A.1 中包装饮用水、矿泉水的相关指标要求；

—增加了标签、包装、运输和贮存的要求。

制定单位：中卫安（北京）认证中心



## 1 适用范围

本规则适用于加工食品、饮料类产品卫生安全认证。

## 2 认证模式

认证模式为：

模式一：产品抽样检测+初始工厂检查+获证后的监督

模式二：产品抽样检测+获证后的监督

认证的基本环节包括：a 认证的申请

b 产品抽样检测

c 初始工厂检查（适用时）

d 认证结果评价与批准

e 获证后的监督

注：一般情况下，产品抽样应在工厂检查前进行。特殊情况下，为方便申请人，产品抽样也可以与工厂检查同时进行。

常用的认证模式为以上两种，如遇特殊情况需由技术委员会评审确定。

## 3 认证的申请

### 3.1 认证单元划分

生产工艺相同、关键原料相同、生产场地相同的产品可作为一个认证单元；

生产工艺不同、关键原料不同、生产场地不同的产品视为不同的认证单元。

### 3.2 申请认证提交资料

3.2.1 采用模式一时，申请认证应提交以下资料

a) 产品描述，包括但不限于以下内容：

1) 产品名称、规格型号、产品物理状态、产品执行的标准（国家标准、行业标准或企业标准）；

2) 配料成分表、营养成分表（可附产品标签）；

3) 包装形式及内/外包装材料；

4) 产品照片附件（需备注名称）。

b) 正式申请书（网络填写申请书后打印或下载空白申请书填写）；

c) 申请人、制造商、生产厂的注册证明如营业执照、保健食品生产许可证等；

d) 申请人为销售者、代理商时，需提交销售者和生产商、进口商和生产者订立的相关合同副本；

e) 申请认证产品质量指标符合相应国家标准、行业标准或企业标准的证明；

f) 申请认证产品所用的原料、辅料符合相应国家标准及法律法规要求的证明；

g) 其他需要的文件。

3.2.2 采用模式二时，申请认证除应提交以上 a-g 所列资料，还应满足以下要求：

3.2.2.1 应按照中卫安（北京）认证中心《关于产品认证模式的选择与确定的管理规定》中，附件2的要求，提交资料。

### 3.3 受理

中卫安（北京）认证中心对申请资料进行评审合格后，与申请方签订认证合同，申请方交纳认证费用。

## 4 产品认证实施

### 4.1 确定检查方案

产品认证部接到检查任务后，根据认证项目对检查能力的需求，结合被检查方的情况，策划检查方案的范围与程度，确定检查方案。

### 4.2 成立检查组

产品认证部负责选择具有相应检查资格的人员组成检查组，确定组长，安排检查时间，提供检查工作文件，下达《认证项目检查任务书》。

### 4.3 文件评审

中卫安（北京）认证中心检查组按照相关文件的要求对申请方提交的资料进行评审。

### 4.4 产品抽样检测

#### 4.4.1 产品抽样

##### 4.4.1.1 抽样要求

抽样地点：初次申请，中卫安（北京）认证中心产品检查员在申请方的生产现场、成品库房、销售中转库房合格产品中进行抽样签封，15天内，申请方将样品寄送至指定的检测机构。

##### 4.4.1.2 抽样方法及样品数量

见附录。

##### 4.4.1.3 样品处置

检测结束并出具检测报告后，有关检测记录和相关资料由检测机构保存，样品按检测机构相关程序要求处置，检测报告一式两份，一份给委托方，一份给认证机构。

#### 4.4.2 抽样检测要求

##### 4.4.2.1 依据标准

见附录。

##### 4.4.2.2 检测项目、指标及样品要求

见附录。

##### 4.4.2.3 检测时限及检测报告

一般为30个工作日，从收到样品和检测费用算起。因检测项目不合格，企业进行整改和重新检测的时间不算在内。由中卫安（北京）认证中心指定的检测机构对样品进行检测。

##### 4.4.2.4 判定

检测结果应符合标准的要求。检测不合格时，允许申请人进行整改，整改应在认证机构规定的期限内完成（自检测不合格之日起计算，一般不超过 2 个月），未能按期完成整改的，视为申请人放弃申请，申请人也可主动终止申请。

#### 4.4.3 关键原料、辅料要求

关键原料、辅料均须提供合格采购证明。

为确保获证产品的一致性，关键原辅料/制造厂商发生变更时，持证人应及时提出变更申请，并送样进行检测或提供书面资料确认。经中卫安（北京）认证中心批准方可在获证产品中使用。

### 4.5 初始工厂检查（适用时）

#### 4.5.1 检查内容、范围和原则

工厂检查内容为工厂产品质量保证能力检查，工厂检查应按《产品认证工厂质量保证能力要求》、GB 14881-2013 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》及 GB 12695-2016 《食品安全国家标准 饮料生产卫生规范》等标准进行。

工厂检查范围应覆盖申请认证的所有产品、所有加工场所。

工厂检查的基本原则是：以产品认证指标为核心，对产品原材料采购、进货检测的控制；产品生产工艺、关键/特殊生产过程和关键检测环节的控制；以及对最终成品检测控制为重点。

#### 4.5.2 检查的主要关注对象

产品所用原材料和生产卫生环境等应符合国家相应的管理要求。

#### 4.5.3 检查结论

工厂检查符合要求未发现不符合项时，检查结论为建议推荐认证注册。

工厂检查出现一般不符合项时，检查结论为建议在不符合项整改并经验证合格后，推荐给予认证注册资格。不符合项应当在 30 天内采取纠正措施，无特殊原因采取纠正措施时限最长不能超过 45 天。

工厂检查出现严重不符合项时，检查结论为建议推迟给予认证注册资格或不推荐给予认证注册资格，当检查结论为建议推迟给予认证注册资格时，申请方应制定整改计划并实施整改，整改期为 3-6 个月，全部整改均已完成后，应提交整改措施报告，中卫安（北京）认证中心将再次进行现场审核验证，逾期不提交整改措施报告及再次检查仍不符合要求的，则申请方不能获得产品认证资格。

#### 4.5.4 初始工厂检查人日数

基准检查人日数为 2 人日，可视工厂的生产规模以及所申请认证产品的数量和产品的复杂程度，确定检查人日数。

## 5 认证结果评价、批准与终止

### 5.1 认证结果评价与批准

#### 5.1.1 认证模式一结果评价与批准

中卫安（北京）认证中心负责组织对产品抽样检测、工厂检查结果进行综合评价，评价合格后，由中卫安（北京）认证中心向申请方颁发产品认证证书，办理标志使用、认证公告等事宜。

#### 5.1.2 认证模式二结果评价与批准

中卫安（北京）认证中心负责组织对申请资料、产品抽样检测结果进行综合评价，评价合格后，由中卫安（北京）认证中心向申请方颁发产品认证证书，办理标志使用、认证公告等事宜。

### 5.2 认证终止

当工厂检查或产品抽样检测不合格，中卫安（北京）认证中心做出不合格决定，终止认证，并按规定收取已发生的费用。终止认证后如果要继续申请认证，重新申请认证。

## 6 获证后监督

获证后监督的内容包括：

- 1) 监督工厂检查+抽样检测(模式一时适用)；
- 2) 产品抽样检测(模式二时适用)。

### 6.1 认证监督抽检频次

一般情况下，按证书颁发日期开始计算，每次年度监督抽检间隔不超过 12 个月。若工厂有其他产品获中卫安（北京）认证中心认证，则获证监督可与已获证产品监督同时安排。

若发生下述情况之一可增加监督抽检频次：

- 1) 获证产品出现严重质量问题或用户提出严重投诉，并查实为证书持有者责任的；
- 2) 中卫安（北京）认证中心有足够理由对获证产品与相关标准要求的符合性提出质疑时；
- 3) 有足够信息表明生产制造商、生产厂因变更组织机构、生产条件、质量管理体系等，从而可能影响产品一致性时。

### 6.2 监督抽样检测

6.2.1 中卫安（北京）认证中心在年度监督时视情况对获证产品抽样检测。年度监督时，产品结构、材料、工艺、生产厂等没有发生变化的产品，检查组可建议不进行产品的检验。出现以下情况必须进行抽样检测：

- 1) 获证产品出现严重质量问题或用户提出严重投诉，并查实为证书持有者责任的；
- 2) 中卫安（北京）认证中心有足够理由对获证产品与相关标准要求的符合性提出质疑时。

6.2.2 检测样品应在工厂生产的合格品中（包括生产线、仓库、市场）随机抽取，每个生产厂（场所）都要抽取。

6.2.3 监督时如不能抽到样品，相关产品的抽样应在监督抽样之日后的 20 个工作日内完成。产品抽样的检测依据、项目、样品及判定同 4.4。证书持有者应在规定时间内，将一份样品送

至指定检测机构，检测机构在规定时间内完成检测。如现场抽不到样品，则安排 20 日内重新抽样，如仍抽不到样品，则暂停相关证书。

6.2.4 抽样检测不合格，则暂停抽样型号/牌号所在的认证证书。

### 6.3 监督检查人日数

年度监督检查人日数根据初次的时间按比例计算，每年度的监督时间总数不低于初次的 1/2，检查时间不低于 2 个人日数。

### 6.4 监督工厂检查内容

中卫安（北京）认证中心指派的产品认证检测组按照《产品认证工厂质量保证能力要求》对工厂进行监督检查。监督检查中出现的不符合项，一般不符合的整改期为 1 个月；严重不符合整改期为 3 个月。

### 6.5 监督结果评价

中卫安（北京）认证中心组织对监督抽样检测结论进行评价，评价合格的，认证证书持续有效，不合格的，按 7.3 处理。

## 7 认证证书

### 7.1 认证证书的保持

#### 7.1.1 证书内容及有效性

产品认证证书的基本内容：

- （一）委托人名称、地址；
- （二）产品名称、型号、规格，需要时对产品功能、特征的描述；
- （三）产品商标、制造商名称、地址；
- （四）产品生产厂名称、地址；
- （五）认证依据的标准、技术要求；
- （六）认证模式；
- （七）证书编号；
- （八）发证机构、发证日期和有效期；
- （九）其他需要说明的内容。

本规则覆盖产品的认证证书有效期 3 年，中卫安（北京）认证中心每年通过定期的监督确保证书的有效性，获得保持资格。未经年度有效性确认，则所持认证证书无效。

#### 7.1.2 认证证书的变更

##### 7.1.2.1 变更申请

证书上的内容发生变化，或产品中涉及设计、工艺参数、关键原材料及中卫安（北京）认证中心规定的其他事项发生变更时，持证人应向中卫安（北京）认证中心提出变更申请。

##### 7.1.2.2 变更评价及批准

中卫安（北京）认证中心根据变更的内容和提供的资料进行评价，对符合要求的，批准换发新的认证证书，确定是否可以变更，如需安排检测，则检测合格后方可进行变更。对符合要求的，批准变更。

## 7.2 认证证书覆盖产品的扩大、缩小

### 7.2.1 扩展程序

认证持证人需要增加与已经获得认证的产品为同一认证单元的产品认证范围时，应从认证申请开始办理手续，并说明扩展要求。中卫安（北京）认证中心核查扩展产品与原认证产品的一致性，确认原认证结果对扩展产品的有效性，针对差异和/或扩展的范围做补充检测，并根据认证持证人的要求单独颁发认证证书或换发认证证书。

### 7.2.2 样品要求

持证人应先提供扩展产品的有关技术资料，需要送样时，持证人应按本规则第4章的要求选送样品供检查或差异检测。

### 7.2.3 缩小程序

认证持证人需要缩小与已经获得认证的产品为同一认证单元的产品认证范围时，应按照《产品变更扩大、缩小、暂停、撤销控制程序》要求，办理手续。中卫安（北京）认证中心并根据认证持证人的要求换发认证证书。

## 7.3 认证证书的暂停、恢复、撤消和注销

当证书持有者违反认证有关规定或认证产品达不到认证要求时，中卫安（北京）认证中心按有关规定对认证证书作出相应的暂停、撤消和注销的处理决定，并将处理结果进行公告。持证人可以向中卫安（北京）认证中心申请暂停、注销其持有的认证证书。

## 8 产品认证标志的使用

### 8.1 标志样式

获证产品允许使用如下标志：



### 8.2 标志使用

如果加施标志，证书持有者应按《产品认证证书和标志使用管理规定》的要求使用认证标志。可以在产品本体、铭牌或说明书、包装上加施认证标志。

### 8.3 标志使用备案

标志使用的具体方案（具体部位、形式和必要的文字注解），申请方/证书持有者必须在使用之前，报中卫安（北京）认证中心备案，未经许可不得擅自使用。

## 9 收费



认证费用按中卫安（北京）认证中心《产品认证收费执行细则》收取。



## 附录 A

### A.1 饮料

#### A.1.1 依据标准

GB 7101 食品安全国家标准 饮料

#### A.1.2 抽样方法及样品数量

在生产线或成品仓库内随机抽取样品，同批次的样品抽取不少于 10 个独立包装，抽取的总的样品数不少于 1000ml。将样品平均分成两份，一份送交检测机构，另一份样品由企业留存。

#### A.1.3 检测项目、指标及样品要求

##### A.1.3.1 理化指标

理化指标应符合表 1 的规定。

表 1 饮料理化指标

项目	指标	试验方法
锌、铜、铁总和 <sup>a</sup> / (mg/L)	≤ 20	GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 GB/T 5009.90
氰化物（以 HCN 计） <sup>b</sup> / (mg/L)	≤ 0.05	GB/T 5009.48
脲酶试验 <sup>c</sup>	阴性	植物蛋白饮料按 GB/T 5009.183 检验
注：固体饮料、浓缩饮料按产品标签标示的冲调比例稀释后应符合本标准要求。		
<sup>a</sup> 仅适用于金属罐装果蔬汁饮料。		
<sup>b</sup> 仅适用于以杏仁为原料的饮料。		
<sup>c</sup> 仅适用于以大豆为原料的饮料。		

##### A.1.3.2 污染物限量和真菌毒素限量

###### A.1.3.2.1 污染物限量应符合表 2 的规定。

表 2 饮料污染物限量

项目	指标	试验方法	
铅	饮料类（果蔬汁类及其饮料、含乳饮料、固体饮料除外）	0.3mg/L	GB 5009.12
	果蔬汁类及其饮料（浓缩果蔬汁（浆）除外）、含乳饮料	0.05mg/L	
	浓缩果蔬汁（浆）	0.5mg/L	
	固体饮料	1.0mg/kg	
锡	饮料类	150mg/kg	GB 5009.16

###### A.1.3.2.2 真菌毒素限量应符合表 3 的规定。

表 3 饮料真菌毒素限量

项目	指标	试验方法
展青霉素 <sup>a</sup>	50 μg/kg	GB/T 5009.185
<sup>a</sup> 仅限于以苹果、山楂为原料制成的果蔬汁类产品。		

### A.1.3.3 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

### A.1.3.4 微生物限量

#### A.1.3.4.1 致病菌限量应符合表 4 的规定。

表 4 饮料致病菌限量

项目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 或 25mL 表示）				试验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g (mL)	1000 CFU/g (mL)	GB 4789.10

注 1：食品类别用于界定致病菌限量的使用范围，仅适用于本标准。  
 注 2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。  
 注 3：不适用于罐头类食品。

#### A.1.3.4.2 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

#### A.1.3.4.3 非经商业无菌生产的产品，其微生物限量还应符合表 A.1.5 的规定。

表 5 饮料微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				试验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 <sup>b</sup> / (CFU/g 或 CFU/mL)	5	2	10 <sup>2</sup> (10 <sup>2</sup> )	10 <sup>4</sup> (5×10 <sup>4</sup> )	GB 4789.2
大肠菌群/ (CFU/g 或 CFU/mL)	5	2	1 (10)	10 (10 <sup>2</sup> )	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌/ (CFU/g 或 CFU/mL)	20 (50)				GB 4789.15
酵母 <sup>c</sup> / (CFU/g 或 CFU/mL)	20				GB 4789.15

注：括号中的限值仅适用固体饮料，且奶茶、豆奶粉可可固体饮料菌落总数的 m=10<sup>4</sup>CFU/g。  
<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。  
<sup>b</sup> 不适用于活菌（未杀菌）型乳酸菌饮料。  
<sup>c</sup> 不适用于固体饮料。

### A.1.3.5 食品添加剂和食品营养强化剂

#### A.1.3.5.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

#### A.1.3.5.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

### A.1.3.6 其他

#### A.1.3.6.1 乳酸菌饮料产品标签应标明活菌（未杀菌）型或非活菌（杀菌）型，标示活菌（未杀菌）型的产品乳酸菌数应≥10<sup>6</sup>CFU/g (mL)。

#### A.1.3.6.2 含有活菌（未杀菌）型乳酸菌、需冷藏储存和运输的饮料产品应在标签上标识贮存和运输条件。

### A.1.4 标签

应符合 GB 7718 的规定。

A. 1. 5 包装

包装应符合 GB/T 191 的规定。

A. 1. 6 运输

不应与有毒、有异味的物品混合运输，运输工具应清洁、干燥、防潮，并应有防雨防晒措施。

A. 1. 7 贮存

在贮存过程中，应有防雨防晒措施，保证场地清洁、干燥、通风良好。禁止与非食用货物共同堆放。



## A.2 糖果

### A.2.1 依据标准

GB 17399 食品安全国家标准 糖果

### A.2.2 抽样方法及样品数量

在生产线或成品仓库内随机抽取样品，同批次的样品抽取不少于 12 个独立包装，抽取的样品总数不少于 1000g。将样品平均分成两份，一份送交检测机构，另一份样品由企业留存。

### A.2.3 检测项目、指标及样品要求

#### A.2.3.1 污染物限量

污染物限量应符合表 6 的规定。

表 6 糖果污染物限量

项目	限量（以 Pb 计）mg/kg	试验方法
铅	0.5	GB 5009.12
总砷	0.5	GB 5009.11

#### A.2.3.2 微生物限量

微生物限量应符合表 7 的规定。

表 7 糖果微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				试验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3

<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

注：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平限量值或最高安全限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。

#### A.2.3.3 食品添加剂和食品营养强化剂

A.2.3.3.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

A.2.3.3.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

#### A.2.4 标签

应符合 GB 7718 的规定。

#### A.2.5 包装

包装应符合 GB/T 191 的规定。

#### A.2.6 运输

不应与有毒、有异味的物品混合运输，运输工具应清洁、干燥、防潮，并应有防雨防晒措施。

#### A.2.7 贮存

在贮存过程中，应有防雨防晒措施，保证场地清洁、干燥、通风良好。禁止与非食用货物共同堆放。

### A.3 辣椒制品

#### A.3.1 依据标准

NY/T 1711-2020 绿色食品 辣椒制品

#### A.3.2 适用范围

适用于以辣椒为主要原料，添加或不添加辅料，经加工制成的制品，如干辣椒制品、油辣椒制品、发酵辣椒制品和其他辣椒制品，不适用于辣椒油。

#### A.3.3 抽样方法及样品数量

在生产线或成品仓库内随机抽取样品，同批次的样品抽取不少于 12 个独立包装，抽取的样品总数不少于 1200g。将样品平均分成两份，一份送交检测机构，另一份样品由企业留存。

#### A.3.4 检测项目、指标及样品要求

##### A.3.4.1 原辅料

A.3.4.1.1 辣椒原料应符合 NY/T 655 的规定，其他食材原料应符合相关食品标准的规定。

A.3.4.1.2 食用盐应符合 GB 2721 的规定，香辛料应符合 GB/T 15691 的规定，其他辅料应符合相应国家标准或行业标准的规定。

A.3.4.1.3 食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。

##### A.3.4.2 理化指标

应符合表 8 的规定。

表 8 辣椒制品其他理化指标

项目	指标				试验方法
	干辣椒制品	油辣椒制品	发酵辣椒制品	其他辣椒制品	
水分, g/100g	≤14.0	≤25.0	≤60.0 <sup>a</sup>	—	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤8.0 <sup>b</sup>	—	—	—	GB 5009.4
酸不溶灰分, g/100g	≤2.0 <sup>b</sup>	—	—	—	GB 5009.44, 将公式 (3) 中的转化系数 0.0355 更改成 0.05845
氯化物 (以 NaCl 计), g/100g	—	≤15.0	≤22.0	—	GB 5009.235
氨基酸态氮 (以氮计), g/100g	—	—	≥0.18 <sup>c</sup>	—	GB/T 12456
总酸 (以乳酸计), g/100g	—	—	≤2.0	—	GB 5009.229
酸价 (以油脂计) (KOH), mg/g	—	≤5.0	≤5.0 <sup>d</sup>	≤5.0 <sup>e</sup>	GB 5009.227
过氧化值 (以油脂计), g/100g	—	≤0.25	≤0.25 <sup>d</sup>	≤0.25 <sup>e</sup>	

a 仅适用于非腌渍工艺的发酵辣椒制品。  
 b 仅适用于非含油脂的干辣椒制品。  
 c 仅适用于豆瓣类的发酵辣椒制品。  
 d 仅适用于含油脂的发酵辣椒制品。  
 e 仅适用于含油脂的其他辣椒制品。

### A. 3. 4. 3 卫生指标

卫生指标应符合表 9 的规定。

表 9 辣椒制品卫生指标

项目	指标	试验方法
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤0.1	GB/T 5009.15
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤0.5	GB/T 5009.12
亚硝酸盐（以 NaNO <sub>2</sub> 计） <sup>a</sup> ，mg/kg	≤4.0	GB/T 5009.33
山梨酸及其钾盐（以山梨酸计），g/kg	≤0.25	GB/T 5009.28
苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计），g/kg	不得检出（<0.005）	
糖精钠，g/kg	不得检出（<0.005）	
环己基氨基磺酸钠及环己基氨基磺酸钙（以环己基氨基磺酸计），g/kg	不得检出（<0.010）	GB/T 5009.97
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> <sup>b</sup> ，μg/kg	≤5	GB/T 5009.22
敌敌畏 <sup>c</sup> ，mg/kg	不得检出（<0.01）	SN/T 2324
三唑酮 <sup>c</sup> ，mg/kg	≤0.3	GB/T 5009.126
氯氟氰菊酯 <sup>c</sup> ，mg/kg	不得检出（<0.01）	GB/T 5009.146
苏丹红，mg/kg	不得检出（<0.010）	GB/T 19681
罗丹明，mg/kg	不得检出（<0.005）	SN/T 2430
大肠菌群 <sup>d</sup> ，MPN/g	≤0.3	GB 4789.3
商业无菌 <sup>e</sup>	商业无菌	GB 4789.26

a 仅适用于腌渍生产工艺的辣椒制品。  
 b 仅适用于含发酵豆类的辣椒制品及发酵辣椒制品。  
 c 仅限于干辣椒制品。  
 d 仅限于非罐头加工工艺生产的产品。  
 e 仅限于罐头加工工艺生产的罐装产品。

### A. 3. 5 标签

应符合 GB 7718 的规定。

### A. 3. 6 包装

包装应符合 GB/T 191 的规定。

### A. 3. 7 运输

不应与有毒、有异味的物品混合运输，运输工具应清洁、干燥、防潮，并应有防雨防晒措施。

### A. 3. 8 贮存

在贮存过程中，应有防雨防晒措施，保证场地清洁、干燥、通风良好。禁止与非食用货物共同堆放。