

ICS 67.220.10

CCS X 66

团 体 标 准

T/GZSX 0XX—2021

遵辣系列产品 腌渍辣椒

(征求意见稿)

2021-0X-XX 发布

2021-0X-XX 实施

贵州省食品工业协会 发布

前 言

本文件根据 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规则制定。

本文件由遵义辣椒产业集团有限公司提出。

本文件由贵州省食品工业协会归口。

本文件起草单位：遵义辣椒产业集团有限公司、遵义椒源食品有限公司、遵义红满坡农业发展有限公司、贵州省食品工业协会标准化技术委员会。

本标准主要起草人：XXX。

按照本文件实施生产活动或将本标准号标示于标签的各方，除本文件的起草单位外需获得本文件发布机构授权。

辣系列产品 腌渍辣椒

1 范围

本文件规定了遵辣系列产品腌渍辣椒的术语和定义、产品分类、遵义辣椒品质特征、要求（含检验方法）、检验规则和标签和标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于遵义市所辖范围内的遵辣系列产品腌渍辣椒的生产、检验和销售。

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，仅该日期对应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 1352 大豆
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群的测定
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
GB 13104 食品安全国家标准 食糖
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
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令[2005]第75号 《定量包装商品计量监督办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

遵辣系列产品 腌渍辣椒

以遵义鲜辣椒为主要原料，添加或不添加饮用水、食用盐等其他辅料，采用传统工艺腌渍后加工而成的辣椒制品。

4 产品分类

4.1 按产品的生产及工艺配方分类

4.1.1 泡椒

以鲜辣椒为主要原料，添加饮用水、食用盐等辅料，经腌渍而成的辣椒制品。

4.1.2 盐渍椒

以鲜辣椒为主要原料，添加食用盐等辅料，经腌渍而成的辣椒制品。

4.1.3 糟辣椒（剁辣椒）

以鲜辣椒为主要原料，添加或不添加食用盐、大蒜、生姜、白砂糖、白酒等辅料，经破碎后腌渍而成的辣椒制品。

4.1.4 风味油酸辣

以糟辣椒（4.1.3）为主要原料，添加或不添加畜（禽）肉、食用盐、味精、香辛料、白砂糖等辅料，用植物油熬制而成的辣椒制品。

4.1.5 辣椒酱

以泡椒（4.1.1）或盐渍辣椒（4.1.2）为主要原料，添加或不添加酿造酱、大蒜、生姜、竹笋、食用盐、白砂糖、味精、香辛料、白酒等辅料，经破碎或磨成酱状后，加工而成的辣

椒制品或用植物油熬制而成的辣椒制品。

4.2 按产品食用方法分类

分为即食类和非即食类两类产品。

5 遵义辣椒品质特征

5.1 自然环境

遵义辣椒生长的自然环境条件独特，一是地处中亚热带湿润季风气候带，气候温和，雨量充沛，且年日照数少、温差大、积温有限，有利于辣椒的栽培，在海拔 1500 米以下的区域种植，辣椒全生育期生长周期一般在 190—207 天左右，其株高在 55.90—80.4 之间，适合种植区域主要有遵义市等地；其辣椒抗倒性、抗病性、抗旱性强；二是境内山地、丘陵、河谷、盆地交错分布，生态环境条件优越，天然隔离条件好，特别适宜辣椒生长；三是干果色泽深红、果味辛辣、商品性好；适合干、鲜两用，是生产油辣椒、辣椒面、剁辣椒、豆瓣酱的优质原料。

5.2 遵义辣椒品种

产于遵义市所辖范围内遵义辣椒，具有形状均匀，肉厚质细，油亮光洁，辣香浓郁、醇香厚重，品味温醇、香辣协调特点，果形分为指形椒、锥形椒、团籽椒、线椒等品种。

6 要求

6.1 原辅料

6.1.1 遵义辣椒

产于遵义市所辖范围内辣椒，应无霉变、无虫害、无杂质，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

6.1.2 饮用水

应符合 GB 5749 的规定。

6.1.3 食用盐

应符合 GB 2721 的规定。

6.1.4 畜(禽)肉

应符合 GB 2707 的规定。

6.1.5 食用植物油

应符合 GB 2716 的规定。

6.1.6 酿造酱

应符合 GB 2718 的规定。

6.1.7 白砂糖

应符合 GB 13104 的规定。

6.1.8 白酒

应符合 GB 2757 的规定。

6.1.9 香辛料

应符合 GB/T 15691 的规定。

6.1.10 味精

应符合 GB 2720 的规定。

6.1.11 其他原辅料

应符合相应的食品标准和有关规定。

6.2 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 |
|-------|--------------------|-------------|--------|-------------------|---|
| | 泡 椒 | 糟辣椒 | 盐渍椒 | 风味油酸辣、辣椒酱 | |
| 色 泽 | 具有相应产品应有的色泽 | | | | 将适量试样置于干净的白色盘中，在自然光线下观察色泽和外观形态；检查有无外来杂质；闻其气味后，用温开水漱口，品其滋味 |
| 滋味与气味 | 具有相应产品应有的滋味和气味，无异味 | | | | |
| 外观形态 | 固液分明，椒体基本完整 | 固液混合体，辣椒呈碎片 | 椒体基本完整 | 基本均匀，风味油酸辣表面有油层覆盖 | |
| 杂 质 | 无正常视力可见外来杂质 | | | | |

6.3 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 |
|--------------------------------------|------------|-------|-------|-----------|-------------|
| | 泡 椒 | 盐渍椒 | 糟辣椒 | 风味油酸辣、辣椒酱 | |
| 固形物/(g/100g) | ≥35.0 | — | | | 附录 A |
| 水分/(g/100g) | ≤85 | ≤75 | ≤85 | ≤82 | GB 5009.3 |
| 氯化物(以 NaCl 计) ^a /(g/100g) | ≤15.0 | ≤28.0 | ≤15.0 | ≤8.0 | GB 5009.44 |
| 总酸(以乳酸计)/(g/100g) | ≤2.5(除盐渍椒) | | | | GB 12456 |
| 过氧化值 ^b (以脂肪计)/(g/100g) | ≤0.25 | | | | GB 5009.227 |
| 铅(以 Pb 计)/(mg/kg) | ≤1.0 | | | | GB 5009.12 |

续表 2

| | | |
|---|------|------------|
| 亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)/(mg/kg) | ≤5.0 | GB 5009.33 |
| ^a 与 1.00 mL 硝酸银标准滴定溶液 [c(AgNO ₃)=1.000 mol/L] 相当的氯化钠的质量为 0.0585, 单位为克 (g)。 ^b 仅限含油型的产品。 | | |

6.4 微生物限量

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 | 1000 | GB 4789.3 平板计数法 |
| 沙门氏菌 ^b | 5 | 0 | 0/25g | — | GB 4789.4 |
| 金黄色葡萄球菌 ^b /(CFU/g) | 5 | 1 | 100 | 1000 | GB 4789.10 第二法 |
| ^a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。 ^b 仅限即食类腌渍辣椒制品。 | | | | | |

6.5 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

6.6 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

6.7 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

6.8 净含量

定量包装产品应符合原国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督办法》的规定；检验按JJF 1070的规定进行。

6.9 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 检验规则

7.1 批次

同一品种、同一批投料生产的产品为一检验批次。

7.2 抽样方法和抽样数量

从生产线或成品库内随机抽取，抽样数量应满足检验和留样的需求。

7.3 检验

7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 每批产品应经生产厂检验部门按本文件的规定进行检验，产品检验合格后方可出厂。

7.3.1.2 出厂检验项目包括感官、净含量、固形物（仅限泡椒）、氯化物、总酸、亚硝酸盐、大肠菌群。

7.3.2 型式检验

7.3.2.1 每半年应对产品进行一次型式检验。发生下列情形之一的亦应进行型式检验：

- a) 主要原、辅料产地或加工工艺发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 连续停产3个月以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关监督机构提出型式检验要求时。

7.3.2.2 型式检验项目应包括本文件6.2-6.8规定的全部项目。

7.4 判定

7.4.1 出厂检验或型式检验项目全部符合本文件规定时，判定该批产品合格。

7.4.2 在受检样品中，若发现不符合本文件规定的项目时，用原批次产品的留存样进行不合格项的复检，判定结果应以复检结果为准。微生物指标不合格不得进行复检。

8 标签和标志、包装、运输、贮存

8.1 标签和标志

8.1.1 预包装食品标签应符合GB 7718 的规定，预包装食品营养标签应符合GB 28050 的规定。

8.1.2 产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

8.1.3 产品标注执行“遵辣系列产品”团体标准或“遵辣”商标标识时，应符合《遵辣系列产品团体标准及专用标志使用管理办法》的要求。

8.2 包装

包装应完整、紧密、无破损；包装材料和包装容器应符合食品卫生要求，应符合国家标准或行业标准的规定。

8.3 运输

在运输中严禁日晒、雨淋，应防潮、运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、潮湿、有异味物品混装、混运。搬运时应轻搬、轻放。

8.4 贮存

贮存场所应阴凉、干燥、通风良好；堆垛下应有防潮垫，不得与地面直接接触；不得与易燃、腐蚀、有毒、潮湿的物品共同存放；应有防鼠、防虫、防尘措施。

附录 A

(规范性附录)

固形物含量的测定

A.1 在常温下,将泡椒试样的销售包装物开封,全部试样置于已称重的容器内,称其总质量(净重) M ,精确至 0.1 g;

A.2 再将该容器内的试样倒入预先称重的圆筛(根据泡椒固形物大小选择孔径)上,沥干水分 2min 后,称其沥干物质量 m ,精确至 0.1 g。

A.3 固形物含量(质量分数 g/100g)按式(1)计算:

$$X = \frac{m}{M} \times 100 \dots\dots\dots(1)$$

式中:

X - 固形物的含量,质量分数 g/100g;

M - 销售包装袋内试样的总质量(净重),单位为克(g);

m - 销售包装袋内泡椒试样中沥干物的质量,单位为克(g)。