
中国食品土畜进出口商会团体标准

T/CFNA 6115-2022

甜椒（色素椒）粉

Paprika Ground

（征求意见稿）

2022-4-15 发布

2022-5-15 实施

中国食品土畜进出口商会 发布

目录

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 2

4 质量指标 3

5 试验方法 4

6 检验规则 4

7 标志 5

8 包装、贮存和运输 6

前言

本标准依据国际标准化组织（ISO，International Standard Organization）ISO 7540 (2006 年第二版，2006 年再次修订确认)、美国香辛料贸易协会（ASTA，American Spice Trade Association）产品描述（Monograph），结合国内外加工和使用企业需求，针对甜椒（色素椒）粉细化和规范了质量与安全要求。

本标准由中国食品土畜进出口商会提出，委托商会调料分会制定。

本标准核心起草单位：山东百佳食品有限公司、青岛柏兰集团有限公司、山东恋味食品有限公司、韩城市宏达花椒香料有限公司、四川家和原味香料有限公司、四川丁点儿食品开发股份有限公司。

本标准主要起草单位：中华人民共和国梧州海关（南宁海关香料检测区域性中心实验室）、山东农业大学。

本标准协同起草单位：通标标准技术服务（青岛）有限公司、海乐香辛料（济南）有限公司、山东百佳调味品有限公司、济南海关、聊城海关、四川美料美味食品科技有限公司、英联食品投资（中国）有限公司、纽利味食品（北京）有限公司、山东植味源食品有限公司、馨赛德（德州）生物科技有限公司。

本标准主要起草人：刘继华、崔培恩、郭磊、王欣、阎凤宝、吴耀军、苏绍涛、刘桂宁、孙秀东、李漪、袁秉康、乔旭光，卢晓明，李宁阳，郑振佳。

本标准协同起草人：张明月、姜财勇、王吉盈、陈永强、毛子奇、王琦、张凯、文旭娟、牛亚鑫、吕国强、毛学军、李伟、韦伟、刘伟、朱秀焕、蒋国豪、殷东梅、周灵灵、张威。

本标准由中国食品土畜进出口商会及团标发起单位组织实施并解释。

本标准由中国食品土畜进出口商会 2022 年 4 月 15 日批准发布。

本标准自 2022 年 5 月 15 日起实施。

1 范围

本标准规定了甜椒（色素椒）粉的分类、质量指标、试验方法、检验规则、包装、标志和储运要求。

本标准适用于甜椒（色素椒）粉的质量评定和贸易。

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，其最新版本适用于本文件。

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 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 4789.16 食品安全国家标准 食品微生物学检验 常见产毒霉菌的形态学鉴定

GB 4789.38 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌计数

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称

GB/T 12729.2 香辛料和调味品 取样方法

GB/T 12729.5 香辛料和调味品 外来物含量的测定

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB/T 23779 预包装食品中的致敏原成分

GB/T 12729.3 香辛料和调味品 分析用粉末试样的制备

GB/T 12729.13 香辛料和调味品 污物的测定

GB/T 30385 香辛料和调味品 挥发油含量的测定

国家质量监督检验检疫总局令 第 75 号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

3.1 甜椒（色素椒）

拉丁文名(*Capsicum annuum* L.)，主产于中国新疆。又名：铁板椒。

3.2 甜椒（色素椒）粉

来自甜椒果实的果皮及种子，也可含有一定比例的甜椒果实的胎座、果蒂及果把。

3.3 外来异物

可能对人体造成伤害或者引起强烈不适的外来物质，如玻璃、金属、沙石、动物排泄物、昆虫及其肢体、人畜毛发，以及原料携带的植物草茎，生产过程中的包装材料脱落物如线、绳、纸片等。

3.4 添加物

为保持产品原始质量而添加的对人类健康无不良影响的物料。

3.5 掺假

为提高低质量产品的品质或者是掩盖产品瑕疵而添加的物料，如天然或者人工合成色素，辣椒油树脂，番茄粉，糖精等。

4 质量指标

4.1 颜色

鲜红色、棕红色及至淡红褐色。

4.2 风味

甜椒粉一般无辣度，也可有一定辣味，有令人愉悦的芳香味，无任何异味、霉味、腐败气味，也不得混杂其它产品的气味。

4.3 基本理化标准

4.3.1 异物：无。

4.3.2 添加剂：按协定并标注说明。

4.3.3 其它详细指标如表 1。

表 1

检测项	产品标准				检测方法
	一级	二级	三级	四级	
ASTA 色值	≥120	≥100	≥80	≥60	ISO7541（ASTA）
辣椒素含量（ug/g）	≤30	≤30	≤30	≤30	ASTA21.3
斯科维尔辣度值 SHU	≤450	≤450	≤450	≤450	ASTA21.3
水分含量（干基）%	≤11.0	≤11.0	≤11.0	≤11.0	GB 5009.3
灰分含量（干基）%	≤8.0	≤8.0	≤8.5	≤10.0	GB 5009.4
酸不容灰分含量（干基）%	≤0.6	≤0.7	≤0.9	≤1.0	GB 5009.4
不挥发性乙醚提取物（干基）%	≤17.0	≤17.0	≤20.0	≤25.0	GB/T 12729.12
注：辣椒素含量：当大于 30ug/g 时，甜椒粉有辣度。辣度值需买卖双方达成一致。					
酸不容灰分含量：当添加抗结剂时，此含量值可放宽至 1%。					

4.4 微生物

沙门氏菌：不得检出/5*25g。

4.5 污染残留及食品安全标准

4.5.1 农药残留符合 GB2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量。

4.5.2 污染物（重金属）符合 GB2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量。

4.5.3 真菌毒素符合 GB2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量。

4.5.4 添加剂（抗结剂、色素）符合 GB2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准或出口国的要求。

5 试验方法

5.1 取样方法及试样制备

按照 GB/T 12729.2 执行。粉末试样制备按 GB/T 12729.3 执行。

5.2 感官检验

在清洁干燥，无异味场所，明亮不直射的自然光或相当于自然光的室内条件下，取适量样品置于白瓷盘中观察，样品的颜色、异色粒，粒形、整体外观。

5.3 口味评定

称取 10g 样品，放入白糖瓷盘，闻其气味，品尝味道，做出评估描述。

5.4 杂质的测定

按 GB/T 12729.5 的规定执行。

6 检验规则

6.1 取样

6.1.1 组批

质量相同的同一生产日期、同一班次生产、同一次发运的产品为一批，包装破损者，由交货方整理后再进行抽检。

6.1.2 抽样

成品包装的甜椒粉按 GB/T 12729.2 取样，干品原料应随机从样本的上、中、下抽取小样，混合小样后再从中抽取实验室样品，

6.2 检验类别和判定规则

6.2.1 出厂检验

出厂检验项目为感官、水分、微生物。微生物指标可根据客户要求调整测试项目。

6.2.2 型式检验

型式检验项目为第 5 章的全部项目。正常生产每年进行一次型式检验。此外有下列情形之一的，也应进行型式检验：

- a) 新产品鉴定；
- b) 原辅材料、工艺有较大改变，影响产品质量；
- c) 产品停产 6 个月以上，重新恢复生产；
- d) 出厂检验与前一次型式检验结果有较大差异。

6.2.3 判定规则

6.2.3.1 出厂检验及判定规则

出厂检验项目全部符合标准的，判定为合格。出厂检验项目如有一项或一项以上不符合标准的，可在同批产品中加倍抽样复验，复验后仍不符合的，按实测结果定级或判为不合格。

6.2.3.2 型式检验判定规则

型式检验项目全部符合标准要求时，判该批产品型式检验合格；型式检验项目有一项及以上项目不合格，可取备样复验，复验后仍不符合标准要求的，判该批产品型式检验不合格。

7 标志

下列各项应直接标注在包装上：

7.1 品名；

7.2 批号；

7.3 净含量；

7.4 生产日期；

7.5 保质期；

7.6 生产企业名址、电话；

7.7 贮存条件。

8 包装、贮存和运输

8.1 包装

包装材料应符合食品卫生要求。内包装应用食品级聚乙烯薄膜袋、食品级铝箔袋等，密封包装，外包装可用编织袋、纸箱（盒）、塑料袋或盒等。所有包装应封口严实、牢固、完好、洁净。

8.2 贮存

应在阴凉仓库储存，库内干燥、洁净，不得与有毒、有害的物品混放。

8.3 运输

常温运输，运输途中应防止日晒雨淋，严禁与有毒害、有异味的物品混放；严禁使用受污染的运输工具装载。