

团 体 标 准

T/XJY 0038—2023

代替T/XJY 2307-2023

湖南辣椒 剁椒鱼头用剁椒

Chopped pepper for steamed fish head of HN pepper

2023 - 12 - 1 发布

2023 -12- 1 实施

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	2
4 要求与检验	2
5 检验规则	3
6 标志、包装、运输、贮存	3
7 其他	4

前 言

本文件按照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》的规定起草。

本文件代替T/XJY 2307-2023《湖南辣椒 剁椒鱼头用剁椒》，与T/XJY 2307-2023相比，主要技术变化如下：

- a) 调整了标准编号；
- b) 调整了提出、归口、发布单位名称。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利，本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由湖南省蔬菜产业协会提出并归口。

本文件主要起草单位：湖南省蔬菜产业协会、长沙理工大学、湖南湘江源农业科技发展有限公司、华容县新河乡农业综合服务中心。

本文件主要起草人：王建辉、周耀国、蒋富良、谢鹰飞、刘妙、何荣状、张博、邓娜、王紫涵、文书尧、李振宇、温润。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2023年首次发布为T/XJY 2307-2023，本次为第一次修订。

湖南辣椒 剁椒鱼头用剁椒

1 范围

本文件规定了“湖南辣椒”剁椒鱼头用剁椒的要求与检验、检验规则、标志、包装、运输和贮存等内容。

本文件适用于“湖南辣椒”剁椒鱼头用剁椒的生产加工。

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 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- 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 4789.10 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 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- 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 25547 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠
- GB/T 30642 食品抽样检验通用导则
- GH/T 1194 大蒜
- 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管理办法》国家质量监督检验检疫总局令[2009]第123号《食品标识管理规定》

T/XJY 0041 湖南辣椒 剁辣椒生产技术规程

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

湖南辣椒 hunan pepper

在湖南省区域内生产，并获得“湖南辣椒”品牌授权的辣椒及辣椒制品。

4 要求与检验

4.1 原料和辅料

辣椒：产地湖南，光泽、硬实、不萎蔫、无腐烂、无异味、无损伤、色泽一致的新鲜辣椒，辣度为5000史高维尔以上，品种以线椒和朝天椒等为宜。污染物限量应符合GB 2762的规定，农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

辅料：辅料质量应符合T/XJY 0041的规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1要求。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	颜色鲜亮,具有剁辣椒产品或者辣椒产品应有的颜色	按 GB 2714 规定的方法测定
气味	具有剁椒特有的香气,无异味	
滋味	味辣,无苦涩、无霉味和其他不良滋味	
组织形态	碎片状,固形物含量 $\geq 55\%$,无霉变,无霉斑白膜,无肉眼可见的杂质	
特性	具有纯正的发酵风味,辣度5000~7500为微辣,7500~10000为中辣,10000以上为特辣	
注:辣度单位为“史高维尔”		

4.3 理化指标

理化指标应符合T/XJY 0041的规定。

4.4 微生物指标

微生物指标应符合T/XJY 0041的规定。

4.5 食品添加剂

- 4.5.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。
- 4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的要求。

4.6 污染物

食品中污染物限量的品种和使用量应符合GB 2762的规定。

4.7 农药残留

食品中农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

4.8 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。

4.9 加工过程

生产加工过程的卫生要求应符合T/XJY 0041的规定。

5 检验规则

5.1 组批和抽样

以同一批次、同一品种、同一规格的产品为一批，每批随机抽取5袋进行检验。

5.2 出厂检验

辣椒产品应出厂检验合格，方可出厂。出厂检验项目包括但不限于感官要求、水分、食盐、大肠菌群、净含量等内容。

5.3 型式检验

型式检验每年至少检验一次，检验项目为全部指标。有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 原材料、工艺调整，可能影响产品质量时；
- b) 连续正常生产，每年进行一次；
- c) 长期停产达到半年的，恢复生产时；
- d) 上级质监部门提出要求时。

5.4 判定规则

- 5.4.1 出厂检验或型式检验项目全部符合本标准规定时，判定该批产品合格。
- 5.4.2 检验结果如有不合格项时，可再取 2 倍数量的样品对不合格项进行复检。复检结果全部符合本标准规定时，判定该批产品为合格品；复检结果中仍有指标不合格，判定该批次产品为不合格品。
- 5.4.3 微生物指标不合格不得进行复检。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品的标签应符合 GB 7718、GB 28050 及国家质量监督检验检疫总局令[2009]第 123 号《食品标识管理规定》的有关规定，应标明包括但不限于下列内容：产品名称、配料、净含量、制造者名称和地址、生产日期、厂名厂址、贮存条件、产品标准编号、生产许可证、产地等。产品的外包装箱图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

产品包装应符合 T/XJY 0041 的规定。

6.3 运输

6.3.1 运输工具应清洁卫生，严禁与有毒、有害、有异味物品混运。

6.3.2 运输中应避免受潮、受压、暴晒、长途运输应有防雨设施。

6.4 贮存

6.4.1 产品应贮存于清洁、干燥、通风、阴凉的库房中。

6.4.2 不得与有害、有毒、有异味、易挥发、易腐蚀、潮湿的物品同处贮存。

6.4.3 仓库应具有防潮设施，袋装贮存堆垛离墙、离地 30 cm 以上，不得与其他物品混堆、混贮。

6.5 保质期

在上述贮运条件下，产品保质期为12个月。

7 其他

生产设施建设、废弃物处理、记录与保存应符合GB 14881的规定。
