

团 体 标 准

T/IMAS 081—2025  
T/NMGS 1015—2025  
代替T/IMAS 081-2024

托县“灯笼红”辣椒粉加工规程

Code of practice for "Red Lantern" chilli powder in Tuoxian

2025 - 03 - 10 发布

2025 - 03 - 24 实施

内 蒙 古 标 准 化 协 会  
内 蒙 古 自 治 区 瓜 果 蔬 菜 协 会

发 布



## 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/IMAS 081-2024《托县“灯笼红”辣椒粉加工规程》，与T/IMAS 081-2024相比，增减了起草单位与起草人，并与内蒙古自治区瓜果蔬菜协会实行双发布，主要技术内容无变化。

本文件由托克托县农畜产品质量安全中心提出。

本文件由内蒙古标准化协会和内蒙古自治区瓜果蔬菜协会归口。

本文件起草单位：托克托县农畜产品质量安全中心、内蒙古自治区农牧业科学院、托克托县一溜湾红辣椒专业合作社、呼和浩特市植保植检中心、托克托县农牧技术推广中心、托克托县乡村振兴与统筹发展中心、托克托县农牧技术推广中心、呼和浩特市农牧局综合保障中心。

本文件主要起草人：高新发、杨凯、田志国、周全利、贾楠、闫瑞请、乌恩萍、张慧、王海霞、刘翠红、索俊义、松杰、李彩霞、石强、杨霖、张勇、赵冷利、段佳、苗素芬、刘瑞军、张明亮、巴特、张强、云赛恒、王芳、王慧峰、吕美叶、崔利军、姚巧玲、王丽芳、张俭。



# 托县“灯笼红”辣椒粉加工规程

## 1 范围

本文件规定了托县灯笼红辣椒粉的厂房环境要求、具体生产过程要求、原料要求、工艺流程及操作方法、生产废弃物处理、包装、运输与贮存、生产档案管理等要求。

本文件适用于以托县“灯笼红”辣椒为原料的绿色食品辣椒粉生产加工。

## 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 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 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 5009.5	食品安全国家标准	食品中蛋白质的测定	
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	
NY/T 391	绿色食品	产地环境质量	
NY/T 658	绿色食品	包装通用准则	
NY/T 944	辣椒	等级规格	
NY/T 1055	绿色食品	产品检验规则	
NY/T 1056	绿色食品	贮藏运输准则	

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

托县“灯笼红”辣椒粉 Tuo Xian red lantern chilli powder

以托县“灯笼红”辣椒为原料，不添加任何辅料，经传统工艺捣制而成的辣椒粉。

## 4 厂房环境要求

辣椒粉生产加工厂生态环境要求符合NY/T 391的规定，选址及厂区环境、厂房和车间、设施与设备、卫生管理等应符合GB 14881的规定。

## 5 具体生产工艺及操作流程

5.1 收获后的辣椒果实，挑选出鲜辣椒色泽鲜艳、个头均匀的优等椒，将特级和优级辣椒分类并手工穿成辣椒串儿，挂于干燥通风的晾晒车间，进行自然晾干。晾干的辣椒放入原料专用库房。“灯笼红”辣椒的分级见表1。

表1 “灯笼红”辣椒干椒等级分类标准

等级	色泽	整齐度	果肉	横径	纵径
----	----	-----	----	----	----

特级	深红、鲜亮	长度、粗度整齐一致	肥厚	> 3 cm	> 8 cm
优级	深红、颜色较暗	长度、粗度较一致	较肥厚	2.5 cm~3 cm	6 cm~8 cm
普通级	浅红、偏黄	长度、粗度大小不一	单薄	< 2.5 cm	< 6 cm

5.2 将挑选好的特级和优级干辣椒,用消毒后的干净毛巾擦拭果实表面,清除辣椒表面的灰尘等杂质,直至果肉表面光洁无灰尘。

5.3 将除尘后的干净干辣椒进行去蒂;

5.4 将去过辣椒蒂的整椒送到捣碎车间用不锈钢单桶小冲辣椒机进行捣碎、过筛、紫外线杀菌消毒。

5.5 化验室检验,按照 NY/T 1055、GB 5009.3、GB 5009.4、GB 5009.5、GB 28050、GB 4789.3 检测方法对加工好的辣椒粉按批次进行理化指标抽样检测。具体检验项目,检验标准见表 2;

表2 “灯笼红”辣椒粉理化指标、检测方法及检测结果

项目	指标	检验检测方法
水分(g/100g)	< 7.18	GB5009.3
总灰分(g/100g)	< 6.3	GB5009.4
蛋白质(g/100)	> 13.0	GB 5009.5 和 GB 28050
可溶性糖(%)	4.07	《中国食品成分表》(第六版第一册)、NY/T 944 《辣椒等级规格》、《尖椒长期储藏的研究》、《不同朝天椒品种资源营养品质分析》
硒(μg/100g)	> 2.3	
β-胡萝卜素(μg/100g)	> 722	
维生素C(mg/100g)	> 118.8	
大肠杆菌(MPN/g)	< 0.3	GB 4789.3
脂肪(g/100g)	≥108	GB 5009.6
辣椒素(g/100g)	≥0.037	《辣椒制品表观辣度的模糊评价方法的研究》

5.6 检验合格的产品包装入库。

## 6 生产废弃物的处理

辣椒粉生产各环节产生的不可再利用的物料,及时收集,集中进行无害化处理;生产过程产生的破损包材、清洁用品、破损工具等废弃物,及时清理,分类收集,及时转运、资源化回收利用或无害化处理,不形成环境污染,并做好处理记录。

## 7 包装、运输与贮存

### 7.1 包装

包装材料、容器和标志、标签等应符合NY/T 658的要求。

### 7.2 运输与贮存

产品运输、贮藏应符合NY/T 1056的要求。

## 8 生产档案管理

- 8.1 建立绿色食品辣椒粉生产档案。档案内容包括质量管理体系文件、生产加工计划、产地合同、生产加工数量、生产过程控制、产品检测报告、人员健康体检报告与应急情况处理等控制文件，参见附录 A.1。
- 8.2 建立可追溯体系。采购、加工、贮藏、检验、销售等环节，有完整的、真实的、连续的、可追踪的生产批号系统，根据批号系统能查询到完整的档案记录。
- 8.3 所有记录应完整、真实、规范、字迹清楚。
- 8.4 档案记录应保存 3 年以上，档案资料由专人保管。

T/IMAS 081—2025  
T/NMGS 1015—2025

附录 A  
(规范性)  
档案管理

A.1 辣椒粉生产档案

表A.1 辣椒粉生产档案

时间	批次	生产加工计划 (千克)	原材料产地及相关合同	实际加工(千克)	工作人员	是否有健 康证	产品检测报告出 具人	入库时间及 经办人	销路	其他