

ICS 67.220.10
CCS X 66

T/CFNA

团 体 标 准

T/CFNA 6122—2024

干辣椒及其制品

Dried chilli and related products

2025 - 02 - 11 发布

2025 - 03 - 10 实施

中国食品土畜进出口商会 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。

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。

本文件由中国食品土畜进出口商会提出。

本文件由中国食品土畜进出口商会归口。

本文件起草单位：海乐香辛料（济南）有限公司、山东百佳食品有限公司、山东恋味食品有限公司、陕西宏达香料科技有限公司、山东一品农产集团有限公司、梧州海关综合技术服务中心、河北乾亿食品有限公司、青岛柏兰集团有限公司、贵州玄德生物科技股份有限公司、山东农业大学、山东万兴调味品有限公司、山东泰山立福食品科技有限公司、青岛柏兰集团有限公司、河北乾亿食品有限公司、江苏福多美生物科技有限公司、乐陵市腾达辣椒制品有限公司、小熊驾到股份有限公司、海南星汇达现代农业科技有限公司、玉林福达香料股份有限公司、山东百佳调味品有限公司、邢台百佳食品有限公司、通标标准技术服务（青岛）有限公司、欧陆分析检测技术服务（青岛）有限公司、四川美料美味食品科技有限公司、济南海关、聊城海关、英联食品投资（中国）有限公司、宏芳生物科技（昆山）有限公司、玉林市食品药品检验检测中心、四川美料美味食品科技有限公司、玉林福达香料股份有限公司、山东百佳食品有限公司、山东百佳调味品有限公司、通标标准技术服务（青岛）有限公司、欧陆分析检测技术服务（青岛）有限公司。

本文件主要起草人：张明月、刘继华、崔培恩、刘桂宁、吴耀军、杨清山、马高兴、王欣、陆龙发、王丽华、刘峰、周娟妮、李漪、袁秉康、苏晨、苏绍涛、叶萌、蒋国豪、文旭娟、牛亚鑫、李琴、张春、曹梦辉、孙秀东、邓世军、赵振科、张春梅、乔旭光、卢晓明、李宁阳、郑振佳、陈宇、马永勇、姜财勇、王吉盈、张凯、杨少杰、李伟、韦伟、刘伟、朱秀焕、周雪明、谢辉、姜绍东、刘洪耀。

干辣椒及其制品

1 范围

本文件规定了整的干辣椒和经过切丝、切碎、研磨等工艺加工制成的辣椒丝、辣椒圈、辣椒碎及辣椒粉等制品质量指标、试验方法、检验规则、包装、标识标志和储运等要求。

本文件适用于干辣椒及其制品的质量评定和贸易。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 12729.2 香辛料和调味品 取样方法
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 21266 辣椒及辣椒制品中辣椒素类物质测定及辣度表示方法
- GB/T 22299 辣椒粉 天然着色物质总含量的测定
- GB/T 23183 辣椒粉
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

GB/T 30382界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

辣椒 chilli

辣椒 (*Capsicum annuum* L.) 是茄科植物辣椒属 (*Capsicum*) 的果荚，果荚纵截面多数呈三角形，三角形底边位于胎座（果梗）连接点上，三角形的内角依据品种的不同，差别很大，果梗连接点的对角为锐角，为钝角的很少。果荚内有数目不等、质硬、呈盘状分布、直径1 mm~5 mm 的黄白色种子，种子数及大小与品种有关。成熟时，果荚内的种子分别通过各自胎座（叶柄）与柔软的中心果核相连，但商品干辣椒中，种子与中心果核分离，种子可在果荚内自由移动。现已知胎座中刺激性成分（辣椒碱）的含量最高。辣椒的品种不同，成熟果荚的颜色也有较大差别，从深棕红色到橙黄色再到黄绿色。色素类物质尤其是红色，保存期间暴露在空气中或受光照，其色度会随时间的延长而降低。果荚长10 mm~120 mm、直径4 mm~50 mm，果荚大小与辣椒的品种有关。

3.2

干辣椒 dried chilli

以鲜辣椒为原料，经自然或人工干燥等工艺加工而成的脱水整果制品。

3.3

干辣椒制品

将干辣椒去把（或不去把）、去籽（或不去籽），经切割或研磨后，经筛分（或不筛分），或造粒等方式加工而成的的不添加其他物质的段、丝、圈、碎、粉或颗粒等形态的制品。

注：干辣椒的品种不同，其制品的颜色、气味及形态差异很大。贸易双方可根据约定，将辣椒加工成不同形态的制品。

3.3.1

辣椒段 chilli section

以精选干辣椒为原料，经切段工艺制成的产品。

3.3.2

辣椒碎 chilli fragment

以精选干辣椒为原料，经研磨、筛分等工艺制成的产品。

3.3.3

辣椒圈 chilli ring

以精选干辣椒为原料，经切圈工艺制成的产品。

3.3.4

辣椒丝 chilli wire

以精选干辣椒为原料，经切丝工艺制成的产品。

3.3.5

辣椒粉(面) chilli powder

以精选干辣椒为原料，经研碎加工通过 400 μm 孔径标准筛得到的筛上物小于或等于 2.5g/100g 的产品。

注：为保持稳定的辣椒碱含量（辣度）或预期色泽以及气味，辣椒粉（面）可用两种及以上的辣椒混合，调配成复合粉。

3.3.6

辣椒颗粒 chilli granule

以精选干辣椒为原料经籽皮分离的辣椒果皮经干燥、粉碎、造粒等工序制成的颗粒状产品或以辣椒粉直接造粒制成的颗粒状产品。

3.4

精选辣椒 selected chilli

干辣椒（3.2）经过精选加工，最大限度去除原有杂质及外来杂质的辣椒。

注：食品加工用辣椒推荐采用精选辣椒。

3.5

不完善椒 incomplete chilli

个体形状不全或受病虫害为害影响而失去部分使用价值的干制辣椒产品，包括以下各项：黄梢椒、花壳椒、白壳椒、虫蛀椒、黑斑椒、不成熟椒、断裂椒。

3.5.1

黄梢椒 chilli with yellow color on the top

辣椒茄果顶部浅红色、黄色或淡黄色的，颜色明显区别于辣椒本色的辣椒。

3.5.2

花壳椒 chilli with abnormal color

椒体以红色为主，部分红色减退显黄色、白色间杂斑块的干红辣椒。

3.5.3

白壳椒 white chilli

椒体红色消退，呈黄白色，面积占全果 1/4 以上，肉质消失而呈轻飘薄片的干红辣椒。

3.5.4

虫蛀椒 moth-eaten chilli

被虫啃食、蛀蚀及内部附有虫体、虫卵或其污染物的干红辣椒。

3.5.5

黑斑椒 black spot chilli

受病虫害病菌等危害、生理伤害、不良环境伤害后，呈现黑斑、黑点的干红辣。

3.5.6

不成熟椒 unripe chilli

辣椒成熟度不够，体型瘦小，明显瘪缩，色泽暗淡或呈暗绿色的干辣椒。

3.5.7

断裂椒 broken chilli

断损而未变质的干红辣椒。

3.5.8

霉变椒 mildew chilli

表面或内部有霉迹或生霉变质的干红辣椒。

3.6

异品种椒 different variety chilli

不属于本品种或形状与本品种有显著差异的干辣椒。

3.7

辣椒梗（茎） chilli stem

辣椒果实连接植株，在生长中用于输送水分和营养物质的植物主、支杆。

3.8

辣椒柄 chilli stalk

辣椒果实与植株直接连接的果实梗。

3.9

辣椒底座 chilli base

辣椒果实与辣椒柄连接处，包括内部附着种子的部分。

3.10

辣椒籽 chilli seed

辣椒内部的种子。

3.11

杂质（异物） impurity

除辣椒本身以外的一切物质及合同规定应除去的物质，包括内源性杂质（异物）和外源性杂质（异物）。

3.11.1

内源性杂质（异物） inherent impurity

辣椒采摘时带入的辣椒叶、辣椒梗（茎）、辣椒柄、辣椒底座和辣椒籽等。

3.11.2

外源性杂质（异物） exogenous impurities

采摘、干制、加工过程中带入的昆虫活体或昆虫尸体、碎石、沙土、木屑、毛发、塑料纤维等杂质。

3.12

清选辣椒

原料辣椒（3.3）经人工或设备清选，去除大部分固有杂质及外来杂质的辣椒。贸易流通辣椒主要为清选辣椒。

3.13

气味和滋味 flavour and Taste

辣椒产品在人体嗅觉和味觉感受到的浓烈的刺激性味道。

3.14

辣椒的色价（ASTA 色度）

辣椒中天然着色物质的总量。

注：辣椒中的红色属于类胡萝卜素类物质，其成分主要包括：辣椒红素、辣椒玉红素、β-胡萝卜素和玉米黄质等。

3.15

辣椒的辣度（辣椒素含量） spicy

辣椒及其制品中辣椒素类呈现辣味的物质。

注：辣椒辣味成分属于酰胺类物质，主要包括：辣椒素、二氢辣椒素和降二氢辣椒素等。

4 辣椒品种分类及主产区

根据辣椒的辣度特点，由低到高划分为甜椒、微辣辣椒、中辣辣椒、高辣辣椒、特辣辣椒、重辣辣椒、超辣辣椒。

- 4.1 甜椒：辣度斯科维尔指数在 $0\sim 1000\pm 100$ SHU 的干红辣椒称为甜椒。代表品种为红龙 23、板椒。主产区为新疆。
- 4.2 微辣辣椒：辣度斯科维尔指数在 $1000\pm 100\sim 10000\pm 500$ SHU 之间的干红辣椒称为微辣辣椒。代表品种有北漂椒（益都红），疆红，宏源 6 号，红龙 903，红龙 13，线椒，天鹰椒，北京红，美国红等。主产区为山西，山东，内蒙古，河北，新疆，甘肃等。
- 4.3 中辣辣椒：辣度斯科维尔指数在 $10000\pm 500\sim 20000\pm 1000$ SHU 之间的干红辣椒称为中辣辣椒。代表品种有辣椒王（吉林），千金红，子弹头，前进 6 号，宏源 11 号等。主产区为吉林，内蒙古，河南，新疆等。
- 4.4 高辣辣椒：辣度斯科维尔指数在 $20000\pm 1000\sim 40000\pm 1000$ SHU 之间的干红辣椒称为高辣辣椒。代表品种有新一代，高辣线椒，辣椒王（福建），灯笼椒，草莓椒，辛迪，丹丹红，红龙 12，二荆条，石柱红 5 号，天山红冠等。主产区为河北，天津，新疆，福建，贵州，河南，吉林，新疆，重庆等。
- 4.5 特辣辣椒：辣度斯科维尔指数在 $40000\pm 1000\sim 60000\pm 2000$ SHU 之间的干红辣椒称为特辣辣椒。代表品种有满天星，艳椒，石柱红 3 号等。主产区为内蒙古，河南，重庆等。
- 4.6 重辣辣椒：辣度斯科维尔指数在 $60000\pm 2000\sim 100000\pm 5000$ SHU 之间的干红辣椒称为重辣辣椒。代表品种有野山椒等。主产区为云南。
- 4.7 超辣辣椒：辣度斯科维尔指数在 100000 SHU 以上的干红辣椒称为超辣辣椒。代表品种有魔鬼椒等。主产区为云南。

注：辣椒可能会因气候、产地、采购时间、质量等级、以及检测误差等因素，同一品种的辣椒辣度斯科维尔指数有可能跨越界线，故辣椒的辣度范围仅供参考，并未设置绝对清晰的上下限

5 质量和技术要求

干辣椒及其制品应符合各自表1、表2规定的要求，表3可依据交易约定选择执行。

5.1 感官要求

表1 感官要求

项目	要求		检验方法
	干辣椒	辣椒制品	
组织形态/形状	具有该品种特有的形态	段状、丝状、圈状、碎片状、粉状、颗粒状等约定的形状和规格	随机取不低于500克样品，平铺于洁净的白色器皿中，在自然光下，用肉眼观察感官项目，闻其香味，取少许放于舌尖，涂布满口，仔细品尝滋味。
色泽	红色或其特有色泽		
滋味与气味	具有该品种特有的滋味与气味		
杂质	无外来杂质，内源性杂质符合该品种要求		

5.2 理化指标

表2 辣椒（整的或加工制品）的理化指标

项目	指标	试验方法
水分（质量分数）/%； ≤	11	GB 5009.3
总灰分（质量分数，干基）/%； ≤	10	GB 5009.4
酸不溶性灰分（质量分数，干基）/%； ≤	1.6	

5.3 约定指标

表3 辣椒（整的或加工制品）的约定指标

项目	指标	实验方法
----	----	------

表3 辣椒（整的或加工制品）的约定指标（续）

项目	指标	实验方法
色价（ASTA色度）	按约定执行	GB/T 22299 或其它约定方法
辣度（辣椒素含量）	按约定执行	GB/T 21266 或其它约定方法

注：
A: 辣椒的色价的表征方式有三种，分别是色价、ASTA色度和ICU色价。
B: 辣度（辣椒素含量）的表征方式有三种，分别是%辣度、SHU辣度和度。

5.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

5.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

5.6 净含量及允许短缺量

应符合JJF 1070的规定。

5.7 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

6 生产加工过程控制

应符合GB 14881的规定。

7 检验规则

7.1 取样

7.1.1 组批

质量相同的同一原料、同一工艺、同一规格的产品为一批。

7.1.2 抽样

按GB/T 12729.2规定执行。

7.2 检验类别和判定规则

7.2.1 出厂检验

出厂检验项目为感官、理化、约定指标、净含量等。

7.2.2 型式实验

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。

7.2.3 判定规则

7.2.3.1 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检，复检后仍不符合的，按复检结果判定为不合格。复检结果如符合标准则判定为合格。

7.2.3.2 型式试验判定规则

型式试验项目全部符合标准要求时，判定该批产品型式试验合格；型式试验项目有一项及以上项目不合格，可取备样复检，复检后仍不符合标准要求的，判定该批产品型式试验不合格。复检结果如符合标准则判定为合格。

8 标志

产品包装储运图示、标志应符合GB/T 191的规定，产品标签应符合GB 7718、GB 28050、《食品标识管理规定》的规定。

9 包装、贮存、运输和保质期

9.1 包装

与产品接触的包装材料应符合食品卫生要求，所有包装应封口严实、牢固、完好、洁净。包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异味，便于装卸、仓储和运输。

9.2 贮存

干辣椒及辣椒制品应在阴凉、干燥、通风条件下贮存，离地离墙存放，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混放，长期贮存建议冷藏。

9.3 运输

9.3.1 产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，严禁与有毒、有害、有异味的物品混运；严禁使用受污染的运输工具装载，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

9.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

9.4 保质期

产品在本标准规定的条件下运输贮存，保质期为12个月。

参 考 文 献

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》。
