

ICS 67.220.10

CCS X 66

团 体 标 准

T/GZSX 0XX—2021

遵辣系列产品 辣椒干

(征求意见稿)

2021-0X-XX 发布

2021-XX-XX 实施

贵州省食品工业协会 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。

本文件主要起草人：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。

遵辣系列产品 辣椒干

1 范围

本文件规定了遵辣系列产品 辣椒干的术语和定义、遵义辣椒特征、要求（含检验方法）、检验规则、标志和标签、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 辣椒干的生产、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 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 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 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

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

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质检总局令（2005）75号 定量包装商品计量监督管理办法

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 辣椒干

以遵义辣椒为主要原料，经筛选、干制（晒干或烘干）、包装等工艺加工制成的辣椒干。

3.2

黑斑椒

指辣椒受病虫害危害或生理伤害、不良环境伤害后，呈现出黑斑、黑点的辣椒干。

3.3

黄梢

干辣椒的顶部红色消减呈干燥的黄色或淡黄色的黄梢。

3.4

花壳

椒体以红色为主，但部分红色减退显黄色、白色的间杂斑块为花壳。

3.5

白壳

椒体红色消退呈燥状的黄白色，肉质消失而呈轻飘的薄片为白壳，白壳椒已无商品价值。

3.6

断裂椒

断损长度达果长1/3以上，但仍可食用的干辣椒。

3.7

虫蛀椒

指椒体被虫啃食、蛀蚀和内部附有虫尸或其污染物。

3.8

霉斑椒

指辣椒表面或内部有霉迹的辣椒干。

3.9

霉变椒

指辣椒干生霉而导致变质的辣椒干。

3.10

固有杂质

辣椒生产本身自带的辣椒杆、辣椒叶、辣椒蒂、辣椒籽等。

3.11

外来杂质

指混入本品中的辣椒干以外的其他物质，通常包含泥巴、石子、塑料、金属、玻璃等及其他杂质。

3.12

长度

指辣椒干身长—从果顶至基部的距离，以厘米表示。

4 分类

辣椒按照体形长度分为：大辣椒（长度>9cm）；中小辣椒（长度≤9cm）。

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、贵阳市、黔南州等地；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；适合是干、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、线椒品种。

6 要求

6.1 原辅料

遵义辣椒产于遵义市所辖范围内辣椒，应呈红色，具有其固有的滋味和气味、无霉变、无虫害，应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

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
外观	红色或紫色，形状、大小基本一致	取约300g样品，放于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察其外观、霉变椒、外来杂质。同时，挑拣断裂椒、黑斑椒、黄梢、花壳、白壳、虫蛀椒、固有杂质进行称量，并计算质量分数
霉变椒	无	
断裂椒，g/100g	≤7	
黑斑椒、黄梢、花壳、白壳、虫蛀椒、霉斑椒之和，g/100g	≤6	
固有杂质，g/100g	≤2	
外来杂质	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
	线椒	指形椒、锥形椒、团籽椒	
水分， g/100g	≤18.0	≤16.0	GB 5009.3
总灰分， g/100g	≤8.0		GB 5009.4
酸不溶性灰分， g/100g	≤1.6		GB 5009.4
总砷（以 As 计）， mg/kg	≤0.5		GB 5009.11
铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤1.0		GB 5009.12

6.4 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

6.5 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

6.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

6.7 最大农药残留限量

最大农药残留限量应符合GB 2763的规定。

6.8 净含量

定量包装产品应符合国家质监总局（2005）75号令《定量包装商品计量监督管理办法》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 组批

以同一品种、同一班次、同一批投料生产的产品为一检验批次。

7.2 抽样

从生产线或成品库内随机抽取1kg，样品分为两份，其中2/3份作检验样品，1/3份作备检样品。

7.3 检验

7.3.1 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

7.3.2 出厂检验

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。出厂检验项目包括感官、净含量（以称重计量除外）、水分、总灰分、酸不溶性灰分。

7.3.3 型式检验

型式检验项目应包括本文件6.2~6.8规定的全部项目。型式检验应每半年进行一次。凡是有下列情形之一时亦应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正式生产后，如主要原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 连续停产3个月以上重新恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家市场监督管理总局提出型式检验要求时。

7.4 判定

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。在受检样品中，若发现不符合本文件规定的项目时，可在原批次产品中双倍抽样或用备检样品进行不合格项的复检，判定结果应以复检结果为准。

8 标志、标签、包装、运输、贮存

8.1 标志、标签

8.1.1 产品包装应有明显标志，产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。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 产品标注“遵辣系列产品”或“遵辣”标识应符合《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。
