

《遵辣系列产品 辣椒干》 团体标准编制说明

（征求意见稿）

一、任务来源

今年初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提出申请制定《遵辣系列产品 油辣椒》、《遵辣系列产品 腌渍辣椒》、《遵辣系列产品 辣椒干》、《遵辣系列产品 辣椒面》等四项团体标准，2021年4月23日贵州省食品工业协会组织相关专家审议，同意批准该四项团体标准立项（黔食[2021]13号文）。

二、标准制订的目的和意义

遵义辣椒产业集团有限公司提出制定遵辣系列产品四项团体标准，是为增强遵义辣椒或辣椒制品在国内处销售市场的竞争力，形成资源共享、优势互补、品牌共推、共同发展的战略联盟，以地方产品特色占据市场份额。本次制定的遵辣系列产品团体标准，除了要满足相关国家、行业、地方标准的要求外，专门对产品原料的产地、品质提出要求，突出遵义辣椒的品质特点，从而使遵辣系列产品更具有地方特色，促进遵义辣椒产业的发展。

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。

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、锥形椒和团籽椒品种。

GB/T 30382-2013 辣椒（整的或粉状）、DBS52/ 013-2016 食品安全地方标准 贵州辣椒干不能体现和突出遵义特色辣椒干的特点。遵义特色辣椒干生产企业只能执行企业标准，但许多企业由于缺乏专业技术人员，对食品安全标准国家的相关要求不熟悉，导致各企业制定的质量标准参差不齐，企业生产的遵义特色辣椒干产品质量品质相差较大。同时，市场监管缺乏相关监管标准和技术依据，会形成监管空白和盲区，不能保障食品安全，不能保障广大人民群众身体健康和生命安全；另外，缺乏相应的质量要求标准也会制约我省遵义特色辣椒干的生产经营，降低了企业的市场竞争力，阻碍了遵义特色辣椒干产业的技术提高和发展。为了保证这一类地方特色食品安全，保障公众身体健康和生命安全，规范贵州遵义特色辣椒干生产企业的生产工艺和出厂产品质量，为市场监管提供技术支撑、使监管部门在工作中有据可依，推进遵义特色辣椒干行业的可持续性健康发展，亟需制定与市场发展相适应的贵州《遵辣系列产品 辣椒干》团体标准。

三、起草单位及人员名单

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。

人员名单：唐永智、方正杰、王海、张云、徐祖芳、叶家先、曾少红、李先亮、黎晔。

四、编制过程

2021年4月23日，经贵州省食品工业协会研究决定：由遵义辣椒产业集团有限公司牵头申报的《遵辣系列产品 辣椒干》立项。

2021年5月上旬，成立了起草小组，制定《遵辣系列产品 辣椒干》团体标准。

2021年9月上旬，标准起草小组对标准相关资料进行收集并对收集到的资料进行分析，形成了标准征求意见稿。

五、标准制订的基本原则和依据

（一）基本原则

- 1、贯彻国家有关法律法规和方针政策；
- 2、考虑使用要求，并兼顾社会、行业的综合效益；
- 3、推广先进技术成果，在符合使用要求的条件下，有利于标准对象的简化、择优、通用和互换，做到技术上先进、经济上合理；
- 4、相关标准协调配套；
- 5、有利于保障食品安全和人民身体健康

（二）标准依据

1、依据 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》。

2、食品安全指标按 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》等制定。

3、理化指标的参数参照 DBS52/013-2016 食品安全地方标准 贵州辣椒干，并结合遵义辣椒特点的实际制定。

六、主要章、条确定的原则

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。

（一）术语和定义

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、包装等工艺加工制

成的辣椒干。

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、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。

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

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。

6、断裂椒

断损长度达果长1/3以上，但仍可食用的干辣椒。

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。

8、霉斑椒

指辣椒表面或内部有霉迹的辣椒干。

9、霉变椒

指辣椒干生霉而导致变质的辣椒干。

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。

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。

12、长度

指辣椒干身长—从果顶至基部的距离，以厘米表示。

(二) 产品分类

辣椒按照体形长度分为：大辣椒（长度＞9cm）；中小辣椒（长度≤9cm）。

（三）遵义辣椒品质特征

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。

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、锥形椒和团籽椒品种

（四） 技术要求

1、原辅料要求

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。

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、
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	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。
固有杂质，g/100g	≤ 2	
外来杂质	无正常视力可见外来杂质	

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
	大辣椒	中小辣椒	
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

4、食品安全指标

其他污染物限量应符合 GB 2762 的规定、食品添加剂应符合 GB 2760 的规定、真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定、最大农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

5、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、生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7、标志、标签、包装、运输、贮存

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。

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。

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。

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。

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。

七、本标准与现行相关法律、法规、规章及相关标准，特别是强制性标准的协调性

本标准格式、技术要求以及相关的内容均按照 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》要求编写，内容符合相关的现行法律、法规和强制性标准的要求。

八、专利及涉及知识产权

本标准内容不涉及专利相关的知识产权。

九、重大意见分歧的处理依据和结果

本标准 of 贵州省食品工业协会团体标准，在标准的起草过程充分征求相关单位和专家意见和建议，通过共同讨论、协商，达成一致，没有重大分歧意见。

十、贯彻标准的要求和措施建议

本标准发布后，相关单位应及时积极组织做好执行标准的各项工作，标准实施后应按标准要求组织生产、检验、销售。

十一、其他应予说明的事项

无。

《遵辣系列产品 辣椒干》编制小组
2021年9月10日