|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 65.020 |
| CCS  |

|  |
| --- |
| D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.pngGXAS |

B 30 |

团体标准

T/GXAS XXXX—XXXX

地理标志农产品 龙脊辣椒

Agro-product geographical indication—Longji pepper

XXXX-XX-XX发布

XXXX-XX-XX实施

广西标准化协会  发布

1. 前言

本文件参照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。

本文件由桂林市市场监督管理局、桂林市农业农村局提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：龙胜各族自治县农业技术推广站、龙胜各族自治县农业农村局、龙胜各族自治县市场监督管理局。

本文件主要起草人：。

地理标志农产品 龙脊辣椒

* 1. 范围

本文件界定地理标志农产品龙脊辣椒的术语和定义，规定了栽培、感官、理化指标、安全要求和净含量等技术要求，描述了相应的检验方法和检验规则，规定了标志、标签、包装、运输、贮存等方面的内容。

本文件适用于地理标志农产品龙脊辣椒。

* 1. 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 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/T 5009.10 植物类食品中粗纤维的测定

GB 5009.86 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8321（所有部分） 农药合理使用准则

GB/T 12729.2 香辛料和调味品 取样方法

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 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

NY/T 496 肥料合理使用准则 通则

NY/T 944 辣椒等级规格

NY/T 2103 蔬菜抽样技术规范

NY/T 3610 干红辣椒质量分级

NY/T 5010 无公害农产品 种植业产地环境条件

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

地理标志农产品龙脊辣椒 agro-product geographical indication—Longji pepper

在第4章规定的范围内按5.1进行栽培，产品质量符合本文件要求的辣椒。

* 1. 保护范围

广西壮族自治区桂林市龙胜各族自治县行政区域范围内和平乡、龙胜镇、泗水乡、江底乡、马堤乡、伟江乡、平等乡、乐江乡、瓢里镇、三门镇等十个乡、镇及所属119个行政村，保护范围位于北纬25°29′21″～26°12′14″，东径109°43′05″～110°21′24″之间。

* 1. 要求
		1. 栽培
			1. 产地选择

选择海拔500m以上，生态环境良好，外界隔离条件好，排灌方便，土壤有机质含量≥30g/kg，无污染，历年病虫害发生少，土壤质地较疏松，比较集中连片，易于规模化管理的地块。育秧地应选择土壤疏松、肥沃，背风向阳的地块，应符合NY/T 5010的规定。

* + - 1. 品种选择

选择龙脊一带产抗病、优质、高产的龙脊辣椒品种。

* + - 1. 田间管理
				1. 施肥管理

提倡“测土配方施肥”，以有机肥为主，适量施用磷钾肥、尽量少施氮肥；人、畜粪作追肥应经过无害处理，并符合NY/T 496的规定，不使用垃圾肥及其它污泥、污水肥。

* + - * 1. 灌溉用水

灌溉用水应使用洁净的井水、天然沟水，河水，不使用生活污水，工矿污水

* + - 1. 病虫害防治

在防治病虫草害时，采取农业防治为主，应符合GB/T 8321（所有部分）的规定，不应使用蔬菜上禁用的高毒高残留农药，严格控制农药的安全间隔期。

* + - 1. 采收

在椒果转红时收获。

* + 1. 感官要求

应符合表1的规定。

1. 感官要求

|  |  |
| --- | --- |
| 项 目 | 要 求 |
| 鲜椒 | 干椒 |
| 外观形状 | 短牛角形，椒长5.5cm～9.5cm，果肩横径1.2cm～2.0cm，单果重5.0g～8.6g，肉厚0.11cm～0.16cm，心室2～3个，籽多，果实坚韧 | 椒长5.0cm～8.5cm，单果重1.2g～1.7g，果皮皱缩，果实紧凑 |
| 色泽 | 鲜红光亮 | 深红色 |
| 气味、滋味 | 肉脆偏辣 | 辣而香，风味独特 |
| 杂质 | 无正常视力可见的外来异物 |

* + 1. 理化指标

应符合表2的规定。

1. 理化指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 |  | 指 标 |
| 鲜椒 | 干椒 |
| 干物质/（g/100g） | ≥ | 22.0 | 90.7 |
| 粗纤维/（g/100g） | ≥ | 9.4 | 22.6 |
| 维生素C/（mg/100g） | ≥ | 57.1 | 13.0 |
| 辣椒素/（g/kg） | ≥ | 0.4 | 1.74 |

* + 1. 安全要求

农药残留量、污染物等安全指标应符合GB 2762和GB 2763有关规定。

* + 1. 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

* 1. 检验方法
		1. 感官要求

取适量样品于清洁的白瓷盘中，在自然光下，用目视法检查色泽、形状和杂质（用刀切开），用鼻嗅法检查气味，用口尝法品尝滋味；使用电子天平称量单果重；使用直尺测量椒长、果肩横径、肉厚。

* + 1. 理化指标
			1. 干物质

按GB 5009.3的规定的方法进行测定。

* + - 1. 粗纤维

按GB/T 5009.10规定的方法进行测定。

* + - 1. 维生素C

按GB 5009.86规定的方法进行测定。

* + - 1. 辣椒素

按GB/T 21266规定的方法进行测定。

* + 1. 安全要求

按国家有关标准规定的方法测定。。

* + 1. 净含量

按JJF 1070规定的方法进行测定。

* 1. 检验规则
		1. 组批

以同一原料、同一工艺、同一生产设备、同一班次加工的产品为一组批。

* + 1. 抽样

鲜椒按NY/T 2103进行抽样；干椒按GB/T 12729.2进行抽样。

* + 1. 交收检验

每批产品交收前应进行检验，检验项目为感官要求、干物质、净含量，产品合格后方可出厂。

* + 1. 判定规则

检验项目符合本文件要求时，判定该批次产品合格。

检验项目中有不符合本文件要求时，允许按相关规定复检。复检结果符合本文件要求时，判定该批次产品为合格；如果复检结果仍有不符合本文件要求时，判定该批次产品为不合格。

* 1. 标志、标签、包装、运输、储存
		1. 标志、标签

包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。

* + 1. 包装

鲜椒包装应符合NY/T 944的规定；干椒包装应符合NY/T 3610的规定。

* + 1. 运输

运输工具应无毒、清洁、干燥、无污染、无异味、无腐蚀性，不应与有毒、有害和有异味的物品混运。

运输时，应防潮、防雨、防曝晒、防污染。

* + 1. 储存

仓库环境应阴凉、通风、干燥,具有防潮、防蝇、防鼠、防污染措施。

散装储存时,地面应清扫干净并衬垫隔离物，大堆垛应留走道和通风道。

成品堆放不应与地面及墙体直接接触。地面宜用垫板架空，与墙壁间隔10cm以上堆放,高度以包装物受压不变形为宜。

参考文献

[1] 《定量包装商品计量监督管理办法》（总局令〔2005〕75号）

