

《糍粑辣椒分级》

编制说明

团标制定工作组

二零二二年十一月

一、工作简况

（一）任务来源

根据 2020 年全国标准化工作要点，大力推动实施标准化战略，持续深化标准化工作改革，加强标准体系建设，提升引领高质量发展的能力。依据《中华人民共和国标准化法》，以及《团体标准管理规定》相关规定，中国中小商业企业协会决定立项并联合贵州遵义新佳裕食品有限公司等相关单位共同制定《糍粑辣椒分级》团体标准。于 2022 年 10 月 26 日，中国中小商业企业协会发布了《糍粑辣椒分级》团体标准立项通知，正式立项。为响应市场需求，需要制定完善的糍粑辣椒分级，对产品进行管理，满足市场质量提升需要。

（二）编制背景及目的

糍粑辣椒是贵州独具一格的调味品，许多外地人连糍粑为何物都还不太搞得清楚，对于糍粑辣椒就更没有认识了。这辣椒制品选用辣而不猛、香味浓郁的遵义辣椒去蒂，淘洗干净，清水浸泡（如急用，可用热水），加入适量洗净的仔姜、蒜瓣一道投入擂钵舂溶。因形似糍粑而得名。省内市场有成品出售以及酒楼大批量制作和辣椒食品厂批量生产时，用刀剁或绞肉机绞拌而成。糍粑辣椒在贵州辣椒蘸水中主要用来制作红油和油辣椒。而制作红油和油辣椒往往是同步进行的，而且达到综合利用的效果。贵州地方菜中经常用到糍粑辣椒，而最能体现出糍粑辣椒特色的贵州菜就是辣子鸡。

中国研制和食用调味品有悠久的历史和丰富的知识，调味品品种众多。其中有属于东方传统的调味品，也有引进的调味品和新兴的调味品品种。按照我国调味品的历史沿革，基本上可以分为：

第一代：单味调味品，如：酱油、食醋、酱、腐乳及辣椒、八角等天然香辛料，其盛行时间最长，跨度数千年。

第二代：高浓度及高效调味品，如超鲜味精、IMP、GMP、甜蜜素、阿斯巴甜、甜叶菊和木糖等，还有酵母抽提物、HVP、HAP、食用香精、香料等。此类高效调味品从 70 年代流行至今。

第三代：复合调味品。现代化复合调味品起步较晚，进入 90 年代才开始迅速发展。目前，上述三代调味品共存，但后两者逐年扩大市场占有率和营销份额。

第四代：纯天然调味品。纯天然调味品以提纯技术为前提，更以营养健康为重。目前，在益意追求健康为主的呼吁下，纯天然调味品所占领的市场份额越来越大。

近些年，中国的调味品工业获得了迅猛发展，总产量已超过 1000 万吨，成为食品行业中新的经济增长点。从调味品的需求来看，对调味品有需求的主要是餐饮业、食品加工业和家庭厨房。其中，餐饮业的迅速发展对带动调味品产业的发展，具有极大作用。按照国际通行比例粗略估算，我国餐饮渠道调味品销售额 1500 亿元，调味品在其中的比重，正在突破 10% 的临界点，即餐饮业每消费 10 元钱，其中就有 1 元钱用于调味品消费。该产业“小产品，大市场”格局正在形成。

调味品行业具有发展速度快、产量大、品种多、销售面广、经济效益好等特点。近年来，中国调味品行业有了较大发展，企业依靠科学技术，通过科研，采用新工艺、新设备，创造新产品，并以严格的质量管理，保证了产品质量，在增加品种的同时也使产品达到规模化生产。在全国各地调味品厂的努力下，先后创造了一大批优质产品和新品种。名、特、优、新产品的不断涌现，加速了产品的更新换代。调味品目前最为主要的销售渠道，就是餐饮，餐饮业的快速发展带动了调味品的发展，也使得调味品市场飞速发展。

（三）编制过程

1、项目立项阶段

目前，糍粑辣椒分级无相关标准，有行业标准 NY/T 1070-2006《辣椒酱》、安全标准 GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》，均未体现糍粑辣椒分级的特点及特征指标，现有标准无法满足糍粑辣椒产品的市场需求。

为此，为了规范糍粑辣椒的研发和市场监管，贵州遵义新佳裕食品有限公司向中国中小商业企业协会提交了《糍粑辣椒分级》团体标准的制订申请。《糍粑辣椒分级》标准的编制实施将进一步完善糍粑辣椒分级标准体系，有利于食品安全、规范化、统一化。

2、理论研究阶段

标准起草组成立伊始就糍粑辣椒产品进行了深入的调查研究，同时广泛搜集相关标准和国外技术资料，进行了大量的研究分析、资料查证工作，确定了标准的制定原则，结合现有产品实际应用经验，为标准的起草奠定了基础。

标准起草组进一步研究了糍粑辣椒的主要功能特点和技术性能管控指标，明确了要求和指标，为标准的具体起草指明方向。

3、标准起草阶段

在理论研究基础上，起草组在标准编制过程中充分借鉴已有的理论研究和实践成果，基于我们基本国情，经过数次修订，形成了《糍粑辣椒分级》标准草案稿。

4、标准征求意见阶段

形成标准草案稿之后，起草组召开了多次专家研讨会，从标准框架、标准起草等角度广泛征求多方意见，从理论完善和实际应用方面提升标准的适用性和实用性。经过理论研究和方法验证，明确和规范

糍粑辣椒分级的技术要求。起草组形成了《糍粑辣椒分级》（征求意见稿）。

（四）主要起草单位及起草人所做的工作

主要起草单位：中国中小商业企业协会、贵州遵义新佳裕食品有限公司等多家单位的专家成立了规范起草小组，开展标准的编制工作。经工作组的不懈努力，在 2022 年 11 月，完成了标准征求意见稿的编写工作。

2、 广泛收集相关资料。

在广泛调研、查阅和研究国际标准、国家标准、行业标准的基础上，形成本标准征求意见稿。本标准的制定引用的标准如下：

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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

二、 标准编制原则和主要内容

（一）标准制定原则

本标准依据相关行业标准，标准编制遵循“前瞻性、实用性、统

一性、规范性”的原则，注重标准的可操作性，严格按照 GB/T 1.1 最新版本的要求进行编写。

（二） 标准主要技术内容

本标准征求意见稿包括 7 个部分，主要内容如下：

1、范围

介绍本文件的主要内容以及本文件所适用的领域。

2、规范性引用文件

列出了本文件引用的标准文件。

3、术语和定义

给出了糍粑辣椒的术语和定义。

4. 要求

对等级划分、卫生要求做出规定，糍粑辣椒按感官指标、理化指标分为一级、二级、三级。

5、检验方法

对糍粑辣椒的感官指标、理化指标检验方法做出明确规定。

6、评定规则

本章节从组批、取样、等级判定对评定规则做出规定。

7、标志、包装、运输和贮存

对糍粑辣椒的标志、包装、运输和贮存做出规定。

（三） 主要试验（或验证）情况分析

结合国内外的行业测试和企业内部管控项目进行试验验证。

（四） 标准中涉及专利的情况

无。

（五） 预期达到的效益（经济、效益、生态等），对产业发展的作用的情况

保障糍粑辣椒分级产品的健康发展，提高产品质量。

（六）在标准体系中的位置，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

符合现行相关法律、法规、规章及相关标准，与强制性标准协调一致。

（七）重大分歧意见的处理经过和依据

无。

（八）标准性质的建议说明

本标准为团体标准，供社会各界自愿使用。

（九）贯彻标准的要求和措施建议

无。

（十）废止现行相关标准的建议

本标准为首次发布。

（十一）其他应予说明的事项

无。

《糍粑辣椒分级》起草组

2022 年 11 月 21 日