

T/CASME

中国中小商业企业协会团体标准

T/CASME XXX—2022

糍粑辣椒分级

Grading standard for ciba chilli

（征求意见稿）

2022 – XX – XX 发布

2022 – XX – XX 实施

中国中小商业企业协会 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。

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。

本文件由贵州遵义新佳裕食品有限公司提出。

本文件由中国中小商业企业协会归口。

本文件起草单位：贵州遵义新佳裕食品有限公司……

本文件主要起草人：……

糍粑辣椒分级

1 范围

本文件规定了糍粑辣椒分级的要求、检验方法、评定规则、标志、包装、运输、贮存。
本文件适用于生产和销售的糍粑辣椒的质量分级。

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 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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

糍粑辣椒 *ciba chilli*

以干辣椒为原料，经淘洗或蒸煮后，添加大蒜、生姜等辅料一起捣碎混合均匀，成泥状的生制辣椒制品。

4 要求

4.1 等级划分

4.1.1 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标		
	一级	二级	三级
色泽	红色	红褐色	红褐色
组织	泥状，呈均匀混合体	泥状，呈均匀混合体，允许有少量结块，搅拌后结团即散开	泥状，呈均匀混合体，允许有少量结块
气味	具有糍粑辣椒固有气味，有显著香辣味，无霉味，无异味	具有糍粑辣椒固有气味，有较明显香辣味，无霉味，无异味	具有糍粑辣椒固有气味，有轻微香辣味，无霉味，无异味
杂质	无可见外来杂质		

4.1.2 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标		
	一级	二级	三级
水分，g/100 g	≤ 60.0	65.0	70.0
氯化物（以NaCl计），g/100 g	≤ 10.0	13.0	16.0
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0	4.0	5.0
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100 g	≤ 0.25		
^a 仅限添加食用油的产品。			

4.2 卫生要求

4.2.1 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.2.2 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.2.3 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.2.4 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

5 检验方法

5.1 感官评价

取50 g试样置于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其色泽、组织，闻其气味，检查有无杂质。

5.2 水分

按GB 5009.3的规定进行。

5.3 氯化物

按GB 5009.44的规定进行。

5.4 酸价

按GB 5009.229的规定进行。

5.5 过氧化值

按GB 5009.227的规定进行。

6 评定规则

6.1 组批

以同批投料、同一班次、同一生产条件生产的糍粑辣椒为一批。

6.2 取样

从每批产品随机抽取至少10个独立包装，总量不少于2 kg，均分成两份，一份用于检验，一份留样备查。

6.3 等级判定

表1、表2所列一级、二级、三级的各项指标要求是糍粑辣椒评定为该等级的必备条件，即以各项等级要求指标评定所得最低等级为糍粑辣椒最终等级。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

7.1.1 产品标志标签应符合GB 7718和GB 28050等相关规定。

7.1.2 包装上应标明糍粑辣椒相应的等级。

7.2 包装

包装储运标志应符合GB/T 191的要求。包装材料应符合GB 4806.7有关规定。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应保持干燥、清洁、无异味，应防止污染，不应影响包装及产品质量。

7.3.2 运输时应防止受热、受潮。

7.3.3 运输时应轻装轻卸，平面堆放，防止倾倒、重压，防止包装破碎和产品变形。若外包装有破损时，应及时加封。

7.3.4 在周转堆放时，应防止日晒雨淋，不得在露天长期堆放或直接放在地上，避免受潮。

7.4 贮存

产品应存放于通风阴凉、干燥、清洁、无异味的库房中，避免阳光直射。应有防火、防虫、防鼠设施，并应防止农药和其他化学物品污染，贮存时货物离地面 ≥ 10 cm，离墙面 ≥ 10 cm。
