

T/GXGFA

团 体 标 准

T/GXGFA 04—2023

绿色食品 平桂彩椒

Green food production Pinggui colorful sweet pepper

（征求意见稿）

2023 – XX – XX 发布

2023 – XX – XX 实施

广西绿色食品协会 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。

本文件由贺州市平桂区农业农村局提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：广西绿色食品发展站、广西绿色食品协会、广西农业科学院蔬菜研究所、贺州市农业农村局、平桂区农业农村局、贺州美源农业发展有限公司、广西知富农业开发有限责任公司、贺州市民达农业观光有限公司、贺州市平桂区鼎福种养专业合作社、贺州市平桂区民康种养家庭农场。

本文件主要起草人：

绿色食品 平桂彩椒

1 范围

本文件规定了平桂彩椒的感官要求、规格、安全卫生指标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、贮存和运输等方面的要求。

本文件适用于广西贺州市平桂区生产的绿色食品鲜销彩色甜椒。

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 2762-2022 食品中污染物限量
- GB 2763-2021 食品中农药最大残留限量
- GB 4806.7-2016 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜取样方法
- GB/T 18455-2022 包装回收标志
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 1056-2021 绿色食品 储藏运输准则
- NY/T 658 绿色食品：包装通用准则
- 国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

3.1 平桂彩椒 Pinggui colorful sweet pepper

贺州市平桂区内，按本文件要求生产，产品质量符合绿色食品要求的彩色甜椒。

4 要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
品种特征、成熟度	果实具有同一品种的特征。果实发育良好，生长充实。
形状、外观	果皮色泽良好、均匀，无杂色；果面清洁，新鲜，有光泽、硬实、不萎蔫；果型端正、无弯曲、凹陷、畸形；带果柄，果柄新鲜不萎蔫、断面平整。

表面质量	无腐烂、异味、灼伤、冻害、疤痕、病虫害、机械伤。
风味	具有不辣或极微辣、甜、脆、清香等风味。

4.2 规格
根据果实的重量来划分彩色甜椒的规格，分为A、B二种规格，规格划分应符合表2中的规定。

表 2 规格划分

形 状	规 格/g	
	A (g)	B (g)
羊(牛)角形、圆锥形甜椒	≥50	<50
灯笼形甜椒	≥150	<150

4.3 安全卫生指标

- 4.3.1 污染物限量
应符合GB 2762-2022的规定。
- 4.3.2 农药最大残留限量
应符合GB 2763-2021的规定。

4.4 净含量及允许误差

单位包装净含量及允许误差应符合国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令的规定。

5 检验方法

5.1 感官检验

5.1.1 品种特征、成熟度、形状、外观和表面质量

采用目测、手感、鼻嗅方法检测品种特征、成熟度、果形、色泽、清洁度、新鲜度、整齐度，有无腐烂、灼伤、冻害、病虫害、疤痕及机械伤害等。病虫害有明显症状或症状不明显而有怀疑者，应取样解剖检验，如发现内部症状，则需扩大验果数量。

5.1.2 质地风味

随机抽取样品，将样品洗净，采用口尝法进行检验。

5.2 规格检验

5.2.1 长度

取样量按 GB/T8855 中的有关规定执行。用尺测量牛角形、羊角形、圆锥形果实，从果顶到果肩的距离。

5.2.2 横径

取样量按 GB/T8855 中的有关规定执行。用卡尺测量灯笼形果实最宽处的直径。

5.3 安全卫生指标

5.3.1 污染物限量

按GB 2762-2022规定的方法测定。

5.3.2 农药最大残留限量

按GB 2763-2021规定的方法测定。

5.4 净含量

对于定量包装商品，净含量的检测按照JJF 1070中相应的规定执行。

6 检验规则

6.1 组批

同一产地、同时收获、同一等级的产品为同一批次。

6.2 抽样方法

抽样按 GB/T 8855 的规定执行。

6.3 交收检验

每批次产品交收前，生产单位都应进行交收检验，交收检验内容包括感官要求、等级规格、包装、标识和净含量，经检验合格方可交收。

6.4 判定规则

6.4.1 检验结果符合本文件规定时，该批次产品判为合格。

6.4.2 检验结果不符合本文件规定时，允许按相关规定复检。复检结果符合本文件规定时，该批次产品判为合格；如复检结果仍有不符合本文件规定时，则判定该批次产品为不合格。

7 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

7.1 标志、标签

7.1.1 产品销售包装上应印有绿色食品标志，其印刷图案与文字内容应符合《中国绿色食品商标标志设计使用规范手册》的规定，标志使用应符合 NY/T 658 的规定。

7.1.2 产品销售包装标签上应标明产品名称、产品标准编号、等级、净含量、产地、生产单位名称、详细地址、包装日期等。

7.1.3 产品销售包装上应有包装回收标志，包装回收标志应符合 GB/T 18455 的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装材料应清洁、干燥、牢固、透气、无毒、无异味、无虫蚀、无腐朽、无霉变、内部无尖物、外部无钉或尖刺。瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求，纸箱无受潮、离层现象。塑料泡沫箱应符合 GB 4806.7-2016 的要求。

7.2.2 每批次产品按等级分别包装，包装材料、规格、重量应一致。

7.3 运输

7.3.1 彩椒收获后应就地整修，及时包装、运输。

7.3.2 运输时做到轻装、轻卸，严防机械损伤。运输工具应清洁、卫生、无污染。储藏运输应符合 NY/T 1056-2021 的要求。

7.3.3 在装运之前应将甜椒进行预冷，如果实际温度超过 18℃~20℃，应快速冷却到 8℃，不可到运输车内慢速冷却。处于运输过程的甜椒，运输温度应为 7℃~9℃，空气相对湿度为 80%~90%。

7.4 贮存

7.4.1 贮运时应按品种、等级、规格分别存放。临时贮藏应在阴凉、通风、清洁、卫生的条件下进行，严防曝晒、雨淋、高温、冷冻、病虫害及有毒物质的污染。堆码时应轻卸、轻装，严防挤压碰撞。如空气过分干燥，应加盖聚乙烯薄膜。

7.4.2 贮存温度以 8℃~9℃、相对湿度以 90%~95%为宜。
