|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 点击此处添加ICS号 |
| 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.png IMQBPA |   点击此处添加CCS号 |

内蒙古质量与品牌促进会团体标准

T/IMQBPA XXXX—XXXX

托县辣椒

Tuoxian Hot-pepper

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

内蒙古质量与品牌促进会  发布

1. 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。

本文件由内蒙古自治区质量和标准化研究院提出。

本文件由内蒙古质量与品牌促进会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

托县辣椒

* 1. 范围

本文件规定了托县辣椒的术语定义、环境、栽培、质量指标、分级要求及检验方法、检验规则、安全标准、标识、包装、运输和储存。

本文件适用于托县辣椒的生产。

* 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 2673-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 3095-2012 环境空气质量标准

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准　食品中蛋白质的测定

GB 5009.93 食品安全国家标准 食品中硒的测定

GB/T 6195 水果、蔬菜维生素C含量测定法

GB/T 7467 水质 六价铬的测定 二苯碳酰二肼分光光度法

GB/T 7475 水质 铜、锌、铅、镉的测定 原子吸收分光光度法

GB/T 7484 水质 氟化物的测定 离子选择电极法

GB/T 7485 水质 总砷的测定 二乙基二硫代氨基甲酸银分光光度法

GB/T 17141 土壤质量 铅、镉的测定 石墨炉原子吸收分光光度法

GB/T 12729.2 香型料和调味料的取样方法

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 15432 环境空气 总悬浮颗粒物的测定 重量法

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/T 22105.1 土壤质量 总汞、总砷、总铅的测定 原子荧光法 第1部分:土壤中总汞的测定

GB/T 22105.2 土壤质量 总汞、总砷、总铅的测定 原子荧光法 第2部分:土壤中总砷的测定

GB/T 22299 辣椒粉 天然着色物质总含量的测定

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

NY/T 391 绿色食品 产地环境质量

NY/T 658 绿色食品 包装通用准则

NY/T 889 土壤速效钾和缓效钾含量的测定

NY/T 944 辣椒等级规格

NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则

NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则

NY/T 1121.24 土壤检测 第24部分:土壤全氮的测定 自动定氮仪法

NY/T 1121.6 土壤检测 第6部分:土壤有机质的测定

NY/T 1121.7 土壤检测 第7部分:土壤有效磷的测定

NY/T 1278 蔬菜及其制品中可溶性糖的测定铜还原碘量法

NY/T 1381 辣椒素的测定 高效液相色谱法

NT/Y 3610 干红辣椒的质量分级

HJ 479 环境空气 氮氧化物(一氧化氮和二氧化氮)的测定 盐酸萘乙二胺分光光度法

HJ 482 环境空气 二氧化硫的测定 甲醛吸收-副玫瑰苯胺分光光度法

HJ 491 土壤和沉淀物 铜、锌、铅、镍、铬的测定 火焰原子吸收分光光度法

HJ 504 环境空气 臭氧的测定 靛蓝二磺酸钠分光光度法

HJ 597 水质 总汞的测定 冷原子吸收分光光度法

HJ 637 水质 石油类和动植物油类的测定 红外分光光度法

HJ 828 水质 化学需氧量的测定 重铬酸盐法

HJ 955 环境空气 氟化物的测定 滤膜采样/氟离子选择电极法

GH/T 1386 果蔬食品中叶黄素、玉米黄质、隐黄质和胡萝卜素的测定

DB43/T 993 辣椒红色素含量测定及取样规程

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

托县辣椒Tuoxian Hot Pepper

在托克托县行政区域内地理标志证明商标所限定产地生长的灯笼红辣椒，经过干燥的产品。

* 1. 产地环境要求
     1. 空气质量要求

农产品空气质量要求应符合表1的规定。

1. 空气质量要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 指标 | 检测方法 |
| 总悬浮颗粒物/（mg/m3） | ≤100 | GB/T 15432 |
| 细颗粒物（µg/m3） | ≤35 | HJ 1327 |
| 二氧化硫/（mg/m3） | ≤50 | HJ 482 |
| 二氧化氮/（mg/m3） | ≤30 | HJ 479 |
| 一氧化碳/（mg/m3） | ≤1 | HJ 965 |
| 臭氧 | ≤160 | HJ 504 |
| AQI | ≤100 | GB 3095 |
| 氟化物 |  | HJ 955 |

* + 1. 水质要求

红干椒产地灌溉水质量要求应符合表2 的规定。

1. 灌溉水质要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 指标 | 检测方法 |
| pH | 7.0-8.0 | GB 6920 |
| 总汞，mg/L | ≤0.0005 | HJ 597 |
| 总镉，mg/L | ≤0.0025 | GB 7475 |
| 总砷，mg/L | ≤0.025 | GB 7485 |
| 总铅，mg/L | ≤0.05 | GB 7475 |
| 六价铬，mg/L | ≤0.05 | GB 7467 |
| 氟化物，mg/L | ≤1.0 | GB 7484 |
| 化学需氧量（CODcr），mg/L | ≤60 | HJ 828 |
| 石油类，mg/L | ≤0.5 | HJ 637 |

* + 1. 土壤条件要求
       1. 土壤质量要求

农产品产地土壤环境质量要求应符合表3的规定。

1. 土壤环境质量要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 指标 | 检测方法 |
| pH | ＞7.5 | NY/T 1377 |
| 总汞，mg/kg | ≤0.2 | GB/T 22105.1 |
| 总镉，mg/kg | ≤0.25 | GB/T 17141 |
| 总砷，mg/kg | ≤15 | GB/T 22105.2 |
| 总铅，mg/kg | ≤40 | GB/T 17141 |
| 总铬，mg/kg | ≤50 | HJ 491 |

* + - 1. 土壤肥力要求

土农产品产地土壤肥力要求应符合表4的规定。

1. 土壤肥力要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 指标 | 检测方法 |
| 有机质，g/kg | 20-30 | NY/T 1121.6 |
| 全氮，g/kg | 1.0-1.2 | NY/T 1121.24 |
| 有效磷，mg/kg | ＞60 | NY/T 1121.7 |
| 速效钾，mg/kg | ＞200 | NY/T 889 |

* + - 1. 农药残留

应符合GB 2673的规定。

* 1. 栽培

符合“托县辣椒优质生产栽培技术规程”要求。

* 1. 质量指标、分级要求及检验方法
     1. 质量等级、分级标准及检验方法

托县辣椒的质量等级、分级标准及检验方法应符合表6的要求。

1. 托县辣椒的质量等级、分级标准及检验方法

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目 | | 质量规格 | | | 检验方法 |
| 特级 | 一级 | 二级 |
| 果型 | |  |  |  | 按NT/Y3610 执行 |
| 气味 | | 微辣，香味浓郁 | 香辣味一般 | 略带香辣味 |
| 色泽 | | 深红、鲜亮光洁 | 深红、颜色较暗 | 浅红、较黄 |
| 整齐度 | | 长度、粗度整齐一致 | 长度、粗度较一致 | 长度、粗度大小不一 |
| 果肉 | | 肥厚 | 较肥厚 | 单薄 |
| 横径 | | 3cm～5cm | 2.5cm～3cm | ＜2.5cm |
| 纵径 | | 7cm～10cm | 6cm～8cm | ＜6cm |
| 不完善椒总量 | | ≤3% | ≤6% | ≤9% |
| 不  完  善  椒 | 虫蛀椒 | 无 | 无 | ≤0.5% |
| 病果椒 | 无 | ≤0.5% | ≤1% |
| 花皮椒 | 无 | 允许黄梢和以红色为主显浅红白色暗斑且面积在全果的1/4以下的花皮椒总量≤2% | 允许黄梢和以红色为主显浅红白色暗斑且面积在全果的1/4以下的花壳皮总量≤4% |
| 不熟椒 | 无 | 无 | ≤0.5% |
| 断裂椒 | 无 | 无 | ≤0.5% |

表5 托县辣椒的质量等级、分级标准及检验方法（续）

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 质量规格 | | | 检验方法 |
| 特级 | 一级 | 二级 |
| 霉变椒 | 无 | 无 | 无 | 按NT/Y 3610执行 |
| 异品种椒 | 无 | ≤0.5% | ≤1% |
| 杂 质 | 不允许有外来杂质，固有杂质≤0.5% | 不允许有外来杂质，固有杂质≤1% | 不允许有外来杂质，固有杂质≤2% |

* + 1. 理化指标及检验方法

理化指标应符合表6的规定。

1. 理化指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 指标 | 检测方法 |
| 水分（g/100g） | ≤7.18 | GB 5009.3 |
| 总灰分(g/100g) | ≤6.30 | GB 5009.4 |
| 蛋白质(g/100g) | ≥13.0 | GB 5009.5 |
| 可溶性糖（%） | ≥4.07 | NY/T 1278 |
| 脂肪(g/100g) | ≥108 | GB 5009.6 |
| 维生素C（mg/100g） | ≥118.8 | GB/T 6195 |
| β-胡萝卜素（µg/100g） | ≥722 | GH/T 1386 |
| 硒（µg/100g） | ≥2.30 | GB 5009.93 |
| 辣椒素(g/kg） | ≥0.37 | GB/T 22299 |
| 辣度（SHU） |  | GB/T 21266 |
| 辣椒红素(g/kg) | ≥3.12 | DB43/T 993 |

* 1. 检验规则
     1. 组批要求

产品应是同年生产、同时成交、同一品种、同一等级的干椒为一组批。

* + 1. 取样要求

抽样按GB/T 12729.2标准规定抽样，取样应具代表性。

将抽取的原始样品,混合均匀,缩分成平均样品,每份不少于2kg。

样品应放置于活净、干燥、避光的硬质容器内。容器外应注明相应内容，如产地、品种等级、取样日期、取样人等信息，以供检验。

* + 1. 检验分类
       1. 型式检验

型式检验是对产品进行全项检验,即对本标准规定的检验项目进行检验。有下列情形之一者应进行型式检验；

1. 按照规定进行年度抽查检验时:
2. 产品出口、评优、国家质量监督机构或行业主管部门提出型式检验要求时:；
3. 前后两次抽样检验结果差异较大时:；
4. 应按供、进货商要求时。
   * + 1. 交收检验

每批产品交收前、要进行交收检验,交收检验内容包括感官、标志和包装，必要时可附加理化检验。

* 1. 安全指标

安全指标应符合SB/T 10967 的相关规定。

* 1. 标识、包装、运输和储存
     1. 标识

销售包装产品标签按NT/Y 3610的规定执行。还应标注地理标志证明商标产品名称、原料名称及产地。

地理标志证明商标产品专用标志使用应符合《商标法》和《商标法实施条例》的规定。

* + 1. 包装

禁止用装过农药、化肥、化学制品和其他有害物质的包装符合NT/Y 3610的规定。

* + 1. 贮存

应设立单独的贮存辙空间，禁止与有毒、有污染和潮湿物品混贮。须专人管理，定期检查,超垛、整理、通风、排湿、防虫、防鼠类危害。防止发生霉斑和变。

* + 1. 运输

运输干椒的运载工具必须干燥、清洁、严禁用有毒物品或污染的运输工具运载，严禁与有毒、有害和潮湿物品混装。

