

T/GDVIA

广东省蔬菜产业协会团体标准

T/GDVIA XXXX—2025

粤港澳大湾区肇庆（怀集）绿色农副产品集
散基地产品质量标准 怀集辣椒

Zhaoqing (Huaiji) green agricultural and sideline products distribution base in
Guangdong-Hong Kong-Macao Greater Bay Area quality standards-Huaiji pepper

（征求意见稿）

2025 - XX - XX 发布

2025 - XX - XX 实施

广东省蔬菜产业协会 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。

本文件由广东省农业科学院蔬菜研究所提出。

本文件由广东省蔬菜产业协会归口。

本文件起草单位：广东省农业科学院蔬菜研究所、怀集县农业技术推广中心、怀集县优鲜农业科技有限公司、肇庆全发农业发展有限公司、南方农村报社、广东省蔬菜产业协会。

本文件主要起草人：邓丽婷、王雪婷、刘少梅、彭美红、罗剑宁、吴海滨、李俊星、龚浩、郑晓明、刘小茜、赵钢军、林伟雄、袁健帮、徐岩、郑秋雁。

粤港澳大湾区肇庆(怀集)绿色农副产品集散基地产品质量标准 怀集辣椒

1 范围

本文件规定了怀集辣椒种子质量、产地环境、种植管理、质量等级划分、安全指标、测定方法、检验规则、包装、标识和冷藏运输条件，及生产档案管理。

本文件适用于怀集辣椒的质量标准评价。

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 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- NY/T 2103 蔬菜抽样技术规范
- 国家质量技术监督检验检疫总局令2005年第75号 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

残次品 defective products

在外观和内在品质方面有缺陷的产品，主要指腐烂、虫眼、干软、皱纹、干尖、断裂的产品。

3.2

杂质 impurity

除产品外的任何其他物质，如残留茎盘、泥土、水分、杂草及其它杂质等。

3.3

怀集辣椒 Huaiji pepper

来源于怀集产地，辣椒（*Capsicum annum L.*）的果实，别名：辣子、番椒、辣茄。

4 要求

4.1 种子质量

4.1.1 品种选择

选择生长势强、耐低温寡照、抗逆性强、抗病能力好、连续坐果性好、果实商品性好，适宜怀集当地气候条件和种植环境的品种。

4.1.2 种子选择

选择形状规则、外表饱满、色泽均匀、无杂质、大小接近、无病虫害、损伤和霉变的种子。种子纯度 > 96.0 %，净度 > 98.0 %，发芽率 > 85 %，水分 ≤ 7.0 %。

4.2 产地环境

宜选中性或微酸性的通气性和排水性良好的轻质砂壤土地。避免重粘土土壤，以及地势低洼，排水不畅，背阴，种植过茄科作物的地块。产地应符合 NY/T 391 的规定。远离城区、工矿区、交通主干道、工业污染源、生活垃圾场等。

4.3 种植管理

4.3.1 播种

适播期 3 月中旬，采用育苗移植。播种前，50℃~55℃ 中浸泡种子 15 min~20 min 进行消毒，待水温降至 30℃ 继续浸种 4 h~6 h。冲洗干净后播种于 50 孔或 72 孔穴盘中，播后覆盖基质，浇透水覆盖地膜。

4.3.2 生长期管理

4.3.2.1 辣椒种苗出土 60%~70% 后及时揭去地膜，注意通风，防止徒长形成高脚苗。2 片~3 片真叶时叶面追肥，炼苗 15 d 后定植。矮生型辣椒植株行间距 30 cm~60 cm，株间距 20 cm~40 cm。高生型辣椒植株行间距 60 cm~90 cm，株间距 40 cm~60 cm。水资源丰富和土壤肥沃时可适当增加种植密度。土壤质地较差或排水不佳时应增加行间距，减少病害发生。干旱季节需及时浇水，雨水较多或易积水时，应及时清沟排水。

4.3.2.2 植株长至 20 cm~30 cm，开始萌发侧枝时，及时清除第一分杈下的侧枝侧芽，摘除老叶、病叶，疏剪弱枝、徒长枝，改善通风透光条件。植株长至 60 cm~70 cm 时，利用固定桩捆绑植株，防止倒伏。缓苗期至始果期，施水溶肥 2 次~3 次，采摘期，每收获 1 次可追肥 1 次，促进高产。果实充分膨大、果肉增厚变硬、表面具光泽时，结合市场需求分批采收上市。

4.4 品质

4.4.1 外观

4.4.1.1 形状

外形符合品种特性标准，果实长形或萝卜形，长度不低于 8 cm（不含柄长），宽度不低于 3 cm。

4.4.1.2 颜色

颜色符合品种特性，碧绿或青绿色，有光泽。

4.4.1.3 风味

无渣，具有辣椒的特殊风味。

4.5 安全指标

4.5.1 污染物

应符合 GB 2762 的规定。

4.5.2 农药残留

应符合 GB 2763 的规定。

4.6 等级

4.6.1 等级要求

等级要求如下：

- a) 同一品种或相似品种，无腐烂、虫眼等；
- b) 无挤压、包装等引起的损伤；
- c) 新鲜度一致，无萎蔫；
- d) 具有辣椒特有的味道，无其他异味；
- e) 除从冷库移出过程中形成的冷凝水外，无异常外来水分。

4.6.2 等级评价

怀集辣椒等级划分应符合表 1 的规定。

表 1 怀集辣椒等级划分

等级	要求
特级	外观：果实长形或萝卜形，饱满有一定硬度及弹性，颜色碧绿或青绿色，有光泽，大小、形状均匀一致，无腐烂、虫眼、干尖、皱纹、断裂、干软、泥土等现象。长度不低于8 cm（不含柄长），宽度不低于 3 cm； 气味：具有强烈、清新的辣椒香气； 辣度：辣度适中且稳定，口感鲜美； 新鲜度：采摘时间短，水分充足，质地脆嫩。
一级	外观：果实长形或萝卜形，果实较饱满，色泽较好，大小、形状较均匀，仅有极少量轻微瑕疵。长度不低于 8 cm（不含柄长），宽度不低于 3 cm； 气味：有明显的辣椒香气； 辣度：符合该品种的辣度特征，略有变化； 新鲜度：新鲜度较高，水分充足。
二级	外观：果实长形或萝卜形，果实基本饱满，色泽一般，有少量果实大小、形状不一致，存在轻微损伤或病虫害痕迹，但不影响食用。长度不低于 6 cm（不含柄长），宽度不低于 3 cm； 气味：辣椒气味较淡； 辣度：辣度有一定偏差； 新鲜度：新鲜度尚可，水分略有流失。
三级	外观：果实长形或萝卜形，果实不够饱满，色泽暗淡，大小、形状差异大，有较多损伤、病虫害或腐烂部分； 气味：辣椒香气微弱； 辣度：辣度不稳定； 新鲜度：新鲜度较差，水分流失明显。

4.6.3 等级容许度

等级容许度按数量计时，应符合下列规定：

- a) 特级：允许有 1 % 的产品不符合等级要求，不合格部分应符合二级要求；
- b) 一级，允许有 3 % 的产品不符合等级要求，不合格部分应符合二级要求；
- c) 二级，允许有 5 % 的产品不符合等级要求，不合格部分应符合三级要求；
- d) 三级，允许有 7 % 的产品不符合等级要求，不合格部分应符合一般要求。

5 检测方法

5.1 感官检测

将样品置于自然光下，颜色、色泽、气味等指标检测可采用目测、鼻嗅、手捏的方法并作记录。

5.2 大小规格

用精度为 0.1 cm 的尺子测量，并作记录。

6 检测规则

6.1 检验批次

同一生产基地、同一品种、同一等级、同一日采收的怀集辣椒应为一个检验批次。

6.2 抽样方法

应按照 NY/T 2103 的规定执行，抽样数量见表 2。

表 2 抽样数量

批量件数	≤ 100	100~300	301~500	501~1000	≥ 1000
抽样件数	5	7	9	10	15

6.3 判定规则

6.3.1 等级

整批产品不超过某等级规定的容许度，应判为某等级产品。超过时，应按第一级规定的容许度检验，直到判出该等级为止。

6.3.2 复检

该批次样品标志、包装、等级、规格不合格者，允许整改后复检一次。外观指标不合格不应复检。

7 包装

7.1 基本要求

同一包装内产品产地、等级、规格应一致，包装内产品可视部分应有产品代表性。

7.2 净含量

单位包装净含量及允许误差应符合国家质量技术监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号的要求。

7.3 限度范围

每批受检样品质量和规格不符合等级要求的，允许误差应按检验平均值计算，不应超过规定值的 2 倍。

8 标识

应符合 GB/T 191 的规定，标签应符合 GB 7718 的规定。

9 运输

9.1 基本要求

基本要求如下：

- a) 怀集辣椒收获后应就地修整，及时包装、运输；
- b) 运输时做到轻装、轻卸，严防机械损伤。运输工具要清洁、卫生、无污染、无杂物。短途运输中严防日晒、雨淋，长途运输中注意采取防冻保温或降温措施，不使产品质量受到影响。

10 生产档案

指定蔬菜辅导员和信息员详细记录种植的各个环节，包括选种、整地、播种、施肥、用药、浇水、收获到上市的全过程信息，其中还包括产地环境检测、水质检测、肥料检测、药物检测等信息。全程跟踪和记录韭菜种植品种、种植面积、施用农药名称用量、肥料使用次数和用量、农药残留检测情况以及产品收获、加工、包装等相关信息。将田间档案追溯信息通过手机和电脑录入上传，采用电子档案的管理方式进行存储，形成完整的安全监控、跟踪追溯的管理信息系统，并将农户各项农事操作信息通过互联网等方式传输到信息管理中心，形成生产电子档案信息数据库，最后使用特定的编码方式编制产品编号，形成“身份证”，建立怀集辣椒生产档案可追溯制度。档案保存 3 年。