

《辣椒干交易标准》编制说明

一、标准背景及任务来源

1、背景

国家级遵义辣椒市场（中国辣椒城）是全国唯一的部省共建的国家级辣椒专业批发市场，市场前身为虾子农业部定点辣椒批发市场，年可满足 75 万吨辣椒交易量。中国辣椒城有 300 多家辣椒企业入驻，配套建设有市场综合管理数据平台、辣椒信息发布即价格指数扩展平台（常态发布中国干辣椒〈遵义朝天椒、三樱椒、新一代、印度椒〉批发价格指数）、辣椒智能化标准化加工中心、中国辣椒质量检验检测中心等，其现货交易、电子商务、信息发布、质量检测、仓储物流、展示展会等功能设施完善，配备交易零批、加工包装、冷链仓储、物流配送、金融服务、综合配套等服务功能。遵义市场年干辣椒交易量达 50 余万吨（其中核心市场中国辣椒城交易量 30 万吨、交易额 67 亿元），带动约 3000 名经纪人发展辣椒贸易，辣椒销往国内重庆、四川、广东、湖南、上海、湖北、新疆等 20 多个省、市、自治区。以省部共建国家级遵义辣椒市场为核心，以播州、绥阳、湄潭、凤冈、正安、习水、务川等县区产地为纽带的辣椒交易市场网络体系，年交易额达 100 亿元。

目前，全国辣椒交易市场缺乏统一、权威的定价机制和标准，不同地区、不同品质的辣椒价格差异较大，容易导致交易过程中价格不透明、信息不对称，影响交易的公平性和

效率。另外，辣椒价格受气候、种植面积、市场供需等多种因素影响，波动较为剧烈。这使得种植户难以把握最佳种植时机和规模，经销商和加工企业也难以准确预测成本和利润，增加了市场风险。同时，辣椒品质参差不齐，质量等级不符，辣椒的品质受到种植环境、种植技术、采摘时间、储存条件等多种因素的影响，导致市场上交易的辣椒品质参差不齐。在交易过程中，买家往往难以准确判断辣椒的品质，容易购买到品质不佳的产品，从而引发质量纠纷。比如品种混淆、以次充好等现象，部分不良商家将干燥度不同、水分含量不稳定、品相较差、品种较次的辣椒冒充优质品种进行销售。另外交易信息不对称，交易方式落后，辣椒交易市场中，种植户、经销商、加工企业等各方之间的信息交流不充分，存在信息不对称的情况。种植户对市场需求和价格走势了解有限，经销商对辣椒的种植情况和品质信息掌握不全面，这使得交易双方在谈判和交易过程中处于不平等的地位，影响交易的公平性。辣椒大宗商品交易仍以传统的线下交易为主，交易方式落后，效率低下。线下交易需要买卖双方进行面对面的谈判和签订合同，交易流程繁杂，成本较高，且容易受到时间和空间的限制。

为了打造世界辣椒加工贸易基地和全国首个覆盖辣椒全产业链的国家级辣椒交易平台，全面推进辣椒产业发展，建设遵义辣椒交易结算中心，推动全国辣椒产品期货上市交

易，建成全国重要的辣椒期货交易市场，进一步丰富建设世界辣椒加工贸易基地的内涵，本标准的制定，为全国辣椒的产地核心交易区与销地交割区提供干辣椒质量交易标准，推进“中国辣椒，遵义定价，买卖全球”的市场格局发展。

2、来源

遵义市委、市政府高度重视遵义辣椒交易结算中心建设，根据市人民政府关于国家级遵义辣椒市场（中国辣椒城）交易结算中心建设的会议精神，为推动中国辣椒城交易结算中心建设，2024年10月21日，遵义市人民政府办公室印发了《遵义市辣椒交易结算中心筹建工作专班组建方案》的通知，明确了制定国家级遵义辣椒市场辣椒干交易标准的任务，由遵义市农业农村局牵头，编制辣椒干交易标准（团体标准）。

二、标准编制过程

本标准的编制工作从2024年9月份开始，由遵义市种植业发展服务中心辣椒科、遵义市辣椒行业协会牵头编制。为保障标准制定相关工作顺利进行，制定了《国家级遵义辣椒市场辣椒干交易标准制定工作方案》。

1、国内外同类型标准发布及相关情况调研。

收集国内外辣椒交易标准，到中国辣椒城了解交易应用场景及相关要求。收集了贵州省、遵义市辣椒专班、贵州省辣椒研究所、各县市区多年以来试验示范、生产实践的数据和辣椒经纪人多年交易经验。

2、《国家级遵义辣椒市场干辣椒交易标准》（征求意见稿）形成。

经过整理、分析，按主要交易的辣椒品种类型收集样品，对外观指标进行检测，参照市场分级标准拟定了各项质量规格的规定范围。起草小组对起草文本反复进行讨论和修改，于2025年1月完成了《辣椒干交易标准》（征求意见稿）。

3、定向征求意见，形成《辣椒干交易标准》（送审稿）

2025年2月定向征求了贵州省果蔬工作站、遵义市农科院、中国辣椒城、贵州贵三红食品有限公司等单位的意见。并于2月组织遵义市市场监管局、遵义市种植业发展服务中心、中国辣椒城辣椒经纪人、遵义市辣椒行业协会在遵义市农业农村局会议室召开了辣椒干交易标准讨论会，收集修改意见。

2025年6月，根据征求的修改意见对标准文稿进行修改形成《辣椒干交易标准》（送审稿）。

三、标准制订原则和主要技术内容确定的依据

1、编制原则

（1）准确性

标准中辣椒干外观性状中果实一致性、果面、色泽等所采用数据系2020年遵义市辣椒换种工程辣椒品种比较试验，涉及8个县24个试验点9个辣椒品种收集数据1280个，以及2021年-2024年绥阳、务川、习水、播州、新蒲、余庆、湄潭、务川等辣椒新品种比较试验数据和遵义市辣椒行业协

会辣椒品种异地种植试验数据，数据详实。

气味、残次品、杂质等涉及数据由贵三红辣椒食品、红满坡辣椒食品、辣都辣椒、众圆圆辣椒等 4 家辣椒加工企业、38 个辣椒经纪人根据多年收购、销售辣椒干经验提出参数。

理化指标、卫生指标按照国家相关标准执行。

标准所规定的条款、数据明确而无歧义，符合现行辣椒干营销基本要求。

（2）统一性

标准结构、文体和术语统一。本标准在编制过程中涉及其结构、编写规则和内容按照 GB/T 1.1-2020 和 GB/T 1.2-2002 的规定执行。

（3）协调性

在现有相关标准基础上，细分辣椒品种特点，结合现有基础标准的有关条款，提出相关参数，达到标准间的相互协调。

（4）适用性

标准内容易于实施且具可操作性，得到辣椒经纪人和加工企业普遍认可，同时便于被其它文件所引用。

（5）特殊性 本标准既遵循相关国家标准和地方标准的要求，又体现干辣椒的特殊性和区域性，对目前辣椒干交易品种做出针对性指标，并注重实用性和可操作性。

2、 编制依据

本标准按照 GB/T 1.1-2020 和 GB/T 1.2-2002 的要求进行起草，制标过程参照以下标准编制完成。

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 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 10465-89 中华人民共和国国家标准 辣椒干

GB/T 12729.2 香辛料和调味品 取样方法

GB/T 12729.12 香辛料和调味品 不挥发性乙醚抽提物的测定

GB/T 21265 辣椒辣度的感官评价方法

SN/T 0231-2015 出口干制辣椒产品检验规程

DB52/T 978-2014 贵州辣椒干

四、主要技术指标的说明

1、术语和定义部分

本部分参考了中华人民共和国国家标准 GB10465-89 术语中对辣椒干的描述，具体如下：

果长：指辣椒果实体长--从果顶至基部的距离。

果宽：指辣椒果实宽--辣椒干最宽处的距离。

色泽：指本品种干制后特有的颜色和光泽。

气味：辣椒干特有的刺鼻辣味，会引起打喷嚏，但不是

令人不愉快的气味。

滋味：辣椒干正常的带刺激性的辛辣味。

其余定义根据市场交易需要制定，如将白壳、花壳、黄梢、虫蚀椒、黑斑椒、断裂椒、未成熟椒、多品种混杂椒以及与申报加工规格、产地、品种不符的辣椒干这类型影响辣椒干正常品质，但不具有有毒有害的辣椒干类型均定义为残次品，便于质量检验和计算。将霉变椒、霉斑椒等危害人体健康的辣椒干类型定义为严重缺陷椒，不允许出现在所有规格的辣椒干中。

2、质量指标、分级要求及检验方法

表 2 中，水分/(g/100g)、总灰分/(g/100g)、不挥发乙醚提取物（干态）/(g/100g)、参照中华人民共和国国家标准 GB10465-89 第 5 条质量指标中的理化指标。

酸不溶灰分/(g/100g)根据贵州辣椒特点参照贵州省地方标准贵州辣椒干 第 1 部分：朝天椒辣椒干 DB52/T978.1-2020 中第 4.1 条理化指标及检验方法。

3、质量指标

根据中国辣椒城经纪人及辣椒加工企业以遵义朝天椒、新疆干辣椒、内蒙古干辣椒、河南干辣椒、印度干辣椒等为样本进行测算得出感观指标、分级要求。

检验方法参照贵州省地方标准贵州辣椒干 第 1 部分：朝天椒辣椒干 DB52/T978.1-2020 中第 4.3 条理化指标及检验方法。

五、主要试验（或验证）的测试报告、相关技术和经济影响论证

遵义市种植业发展服务中心辣椒科长期从事辣椒全产业链技术推广工作，根据多年、多年、多地试验数据提出本标准参数。遵义市辣椒行业协会在遵义市辣椒科的指导下精准测算，并组织中国辣椒城经纪人及辣椒加工企业以遵义朝天椒、新疆干辣椒、内蒙古干辣椒、河南干辣椒、印度干辣椒等为样，并广泛参与讨论标准的指标参数。

六、重大意见分歧的处理依据和结果

本标准无重大意见分歧。

七、预期的社会经济效益及贯彻实施标准的要求、措施等建议；

本标准的制定及实施推广，一是有助于提高遵义辣椒产业定价权与市场话语权，提升交易效率和效益，提高市场竞争地位，推动贵州“辣椒强省”建设和产业高质量发展。二是有利于支持全国辣椒“统一大市场”体系建设。促进辣椒交易阳光透明。将实现辣椒交易的信息化、公开化和透明化。交易信息实时发布，交易流程全程可追溯，杜绝暗箱操作和欺诈行为，保障交易双方的合法权益。提供统一、标准的交易

流程和结算服务，能有效促进全国辣椒交易市场规范化发展。保障交易双方的合法权益，增强市场的公信力和稳定性。促进稳定辣椒市场价格波动，避免价格大起大落对种植户、加工企业和消费者造成不利影响，保障产业上下游各环节的利益。促进优化辣椒产业资源配置。整合全国的辣椒资源信息，使辣椒的生产、流通、销售等环节更加紧密地连接起来。可以根据不同地区的市场需求和资源优势，合理调配辣椒产业资源，提高资源的利用效率，促进全国辣椒产业的协同发展。

八、地方标准修订项目，还应当列出和原标准主要差异情况

本标准为首次制订。

九、本标准与国内外现行相关法律、法规、标准的关系
与辣椒相关的现行有效标准的国家标准 1 项、贵州省地方标准 1 项，其中与本标准相关的标准有 6 项：

1、3.1 辣椒干

GB 10465-89 中华人民共和国国家标准 辣椒干

2、3.7 严重缺陷椒

霉变椒、霉斑椒按照 **GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量**。

3、3.8 杂质

不属于辣椒干的物质按照 **GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量**

4、5.2 理化指标

水分 GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

5、5.2 理化指标

灰分 GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

6、5.1 质量规格 检验方法

贵州省地方标准贵州辣椒干 第 1 部分：朝天椒辣椒干
DB52/T978.1-2020 中第 4.3 条理化指标及检验方法。

十、其他应说明的事项

无

《辣椒干交易标准》起草小组

2025 年 7 月 2 日