|  |  |
| --- | --- |
| ICS  | 67.220.10 |
| CCS  | X 66 |

T/CNFPIA XXXX—2021

团体标准

香辛料产品等级规格 辣椒

Grades and specifications of spices—Chillies

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

中国林产工业协会  发布

目次

[前言 II](#_Toc62725167)

[1 范围 1](#_Toc62725168)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc62725169)

[3 术语和定义 1](#_Toc62725170)

[4 基本要求 2](#_Toc62725171)

[5 等级划分 2](#_Toc62725172)

[6 检验方法 2](#_Toc62725173)

[7 检验规则 3](#_Toc62725174)

[8 标签、包装、运输和贮存 3](#_Toc62725175)

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。

本文件由中国林产工业协会提出。

本文件由中国林产工业协会标准化技术委员会（CNFPIA）归口。

本文件主要起草单位：广西瑞安物流（集团）有限公司、广西壮族自治区标准技术研究院、广西玉林信广农业有限公司、广西玉林丰升农业有限公司、广西高荘农业有限公司、广西恒正农业有限公司。

本文件主要起草人：XXX、XXX、XXX、XXX。

香辛料产品等级规格 辣椒

* 1. 范围

本文件规定了辣椒的基本要求、规格等级划分、检验方法、检验规则和标签、包装、运输、贮存。

本文件适用于鲜红辣椒经自然晾晒或人工干燥后制成的干辣椒的等级分类及贸易。

* 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/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 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

GB/T 12729.2 香辛料和调味品 取样方法

GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

果长 length

辣椒干体长，从果顶至基部的距离。

果宽 width

辣椒干体宽，辣椒干最宽处的距离。

不完善椒 faulty chillies

失去一部分价值或椒体不全的辣椒干。

黑斑椒 chillies with black spots

辣椒受病虫害、生理伤害、环境变化等不良因素伤害后，呈现黑斑、黑点的辣椒干。

不成熟椒 immature chillies

辣椒果实未完全转红，经干燥后椒体带有灰绿色的辣椒干。

断裂椒 broken chillies

因物理原因断损、破损而未变质的辣椒干。

黄梢 yellow tip

辣椒干顶部红色消减呈干燥的黄色或淡黄色。

花壳 spotted shell

椒体以红色为主，部分显黄色、白色的间杂斑块。

白壳 white shell

椒体红色消退呈燥状的黄白色，肉质消失呈轻飘的薄片为白壳，无商品价值。

* 1. 基本要求

应符合GB/T 30382的要求。

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定，污染物限量应符合GB 2762的规定，农药残留限量应符合GB 2763的规定。

* 1. 等级划分

同一品种的红辣椒干产品等级分为一级、二级、三级，具体要求应符合表1的规定。

1. 等级划分要求

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 等级 |
| 一级 | 二级 | 三级 |
| 外观 | 果形 | 形状均匀，果长相差≤5mm，果宽相差≤2mm；具有本品种固有特征，果面洁净。 | 形状均匀，果长相差≤9mm，果宽相差≤4mm，具有本品种固有特征，果面洁净。 | 形状有差异，果长相差>9mm，果宽相差>4mm，果面洁净。 |
| 色泽 | 鲜红或紫红色，油亮光洁 | 鲜红或紫红色，有光泽 | 红色或紫红色 |
| 不完善椒 | 断裂椒 | 长度不足整椒2/3和破裂长度达椒身1/3以上的不得超过2％。 | 长度不足整椒2/3和破裂长度达椒身1/3以上的不得超过3％。 | 长度不足整椒1/2和破裂长度达椒身1/2以上的不得超过5％。 |
| 霉变椒 | 不允许有 | 不允许有 | 不允许有 |
| 黑斑椒 | 不允许有 | 黑斑面积达0.5cm2的不得超过1％。 | 黑斑面积达0.5cm2的不得超过2﹪。 |
| 虫蛀斑 | 不允许有 | 不超过0.5％，被虫蚀部分不超过椒身1/10。 | 不超过1.0％，被虫蚀部分不超过椒身1/10。 |
| 黄梢、花壳 | 其总量不得超过2﹪，黄梢和花壳面积在全果1/4以下。 | 其总量不得超过4％，黄梢和花壳面积在全果1/3以下。 | 其总量不得超过6％，黄梢和花壳面积在全果1/2以下。 |
| 白壳 | 不允许有 | ≤0.5％ | ≤1％ |
| 不成熟椒 | 不允许有 | ≤0.5％ | ≤1％ |
| 不完善椒总量 | ≤3％ | ≤5％ | ≤8％ |
| 异品种 | 不允许有 | ≤2％ | ≤4％ |
| 杂质 | 无肉眼可见杂质 | 各类杂质总量不超过1％，无有害杂质。 | 各类杂质总量不超过2％，无有害杂质。 |
| 异味 | 不允许有 | 不允许有 | 不允许有 |

* 1. 检验方法
		1. 外观形状

取约500g样品，放于洁净的白色瓷盘中，观察其色泽、均匀度，选出50组大小差异的辣椒干，游标卡尺测量果长、果宽，最后计算平均数。

* + 1. 不完善椒

在外观检验的同时，挑拣断裂椒、霉变椒、黑斑椒、虫蛀椒、黄梢、花壳、白壳、不成熟椒等进行称量，并计算质量分数。不完善椒各项相加为不完善椒总量。

* + 1. 异品种、杂质

在外观检验时，挑拣异品种、杂质进行称量，并计算质量分数。

* + 1. 异味

外观检验时取样品嗅闻。

* 1. 检验规则
		1. 检验批次

同产地、同品种、同等级、同一批采收发运的干辣椒作为一个检验批次。

* + 1. 抽样

按GB/T 12729.2的规定进行。

以一个检验批次作为相应的抽样批次。扦取样品应具有代表性，在不同部位按规定数量扦样。

每件扦取的数量应基本一致，将扦取的原始样品混合均匀，缩分成平均样品。每批应不少于2 kg。

在检验中如发现问题，需要扩大检验范围时，可以增加抽样数量。

* + 1. 判定规则

每批受检样品抽样检验时，对不符合感观要求的样品做各项记录。如果-一个样品同时出现多种缺陷，选择一种主要的缺陷，按一个残次品计算。不合格品的百分率按式(1)计算，三次重复调查后取平均值，计算结果精确到小数点后一位。各单项不合格品百分率之和即为总不合格品百分率。

 $X=\frac{M\_{1}}{M\_{2}}$×100 ()

式中：

*X*——单项不合格百分率，单位为百分率(％)；

*M1*——单项不合格品的质量，单位为克（g）；

*M2*——检验批次样本的总质量，单位为克（g）。

* 1. 标签、包装、运输和贮存
		1. 标签

产品包装物上应有明确的标识，内容包括:产品名称、产品的执行标准、等级规格、毛重、净重以及防潮标志。

预包装食品标签内容应符合GB 7718的规定。

* + 1. 包装

同一包装箱内，应为同一等级的产品。

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定；包装应采用密封、防潮包装；包装材料应干燥、清洁、无异味、无毒无害，且应符合食品包装材料卫生标准的要求

* + 1. 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防暴晒；严禁与有毒、有害、有异味物品混装、混运。

* + 1. 贮存

应存放于清洁、干燥、无异味的仓库中，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀、潮湿的物品同处贮存。

产品应堆放在垫板上，且离地30cm以上，中间留出通道。定期检查仓库的温湿度及辣椒干的水分变化，防虫、防鼠。

