|  |  |
| --- | --- |
| ICS |  |
| CCS |  |

|  |
| --- |
| 1508 |

巴彦淖尔市地方标准

DB 1508/T XXXX—XXXX

干红辣椒初加工环节质量分级

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

巴彦淖尔市市场监督管理局  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。

本文件由巴彦淖尔市现代农牧事业发展中心提出。

本文件由巴彦淖尔市农牧局归口。

本文件起草单位：巴彦淖尔市辣椒产业协会、巴彦淖尔市产品质量计量检测中心、巴彦淖尔市科技局科技成果转化中心。

本文件主要起草人： 刘庆元、徐军、李景权、顾敏、李志强、温瑞强、刘劼、安小敏、马博、闫爱武、王玥、刘彦华、王瑞军、南宏、杨倩、李玲、高瑞芳、白晓峰、刘洁、胡博、卫志刚、刘政。

干红辣椒初加工环节质量分级

* 1. 范围

本文件规定了干红辣椒初加工环节质量分级的术语与定义、技术要求、试验方法、检验规则，标志、包装、运输和贮存等。

适用于巴彦淖尔河套地区干红辣椒初加工环节在采收和销售等过程中质量的分级。

* 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 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 食品中农药重大残留限量

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB/T 8946 塑料编织袋通用技术要求

GB/T 12729.2 香辛料和调味品 取样方法

GB/T 21302 包装用复合膜、袋通则

GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）

NY/T 3610 干红辣椒质量分级

SN/T 0231 出口干制辣椒产品检验规程

* 1. 术语和定义

GB/T 30382、NY/T 3610界定的术语和定义适用于本文件。

* 1. 技术要求

4.1 基本要求

大小基本均匀，具有该品种固有的形状、色泽和气味，无异味，表皮洁净。

无腐烂变质，无正常视力可见外来杂质。

小椒类，二荆条、线椒类水分含量≤18%，大椒形水分含量≤20%，

* 1. 等级划分

干红辣椒质量分为一级、二级、三级共三个等级。

* 1. 质量要求

各等级质量要求见表1。

1. 质量等级要求

| 项目 | | | 等级 | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 一级 | 二级 | 三级 |
| 感官 | | 色泽 | 鲜红或紫红色，果面色泽一致，有光泽 | 鲜红或紫红色，果面色泽一致，有光泽 | 鲜红或紫红色，果面色泽较一致，光泽暗淡 |
| 气味 | 香辣味浓郁 | 香辣味一般 | 略带香辣味 |
| 整齐度 | 非常整齐 | 比较整齐 | 整齐 |
| 霉变椒 | 无 | 无 | 无 |
| 不完善椒总量 | | | ≤5.5% | ≤10% | ≤15% |
| 不  完  善  椒 | 黄梢椒和花壳椒 | | 允许黄梢椒和以红色为主显浅红白色暗斑且面积在全果1/4以下的花壳椒总量≤3% | 允许黄梢椒和以红色为主显红白色斑块且面积在全果1/4以下的花壳椒总量≤5% | 允许黄梢椒和以红色为主显白色斑块且面积在全果1/4以下的花壳椒总量≤7% |
| 白壳椒 | | 无 | 无 | 无 |
| 虫蛀椒 | | 无 | 无 | ≤1% |
| 黑斑椒 | | 无 | ≤1% | ≤2% |
| 不成熟椒 | | 无 | ≤1% | ≤2% |
| 断裂椒 | | 断裂长度超过1/3以上的断裂椒总量≤3% | 断裂长度超过1/3以上的断裂椒总量≤5% | 断裂长度超过1/3以上的断裂椒总量≤9% |
| 异品种椒 | | | 无 | ≤1% | ≤2% |
| 杂质 | | | 不允许有外来杂质，固有杂质≤3% | 不允许有外来杂质，固有杂质≤4% | 不允许有外来杂质，固有杂质≤5% |

4.4 卫生指标

4.4.1 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.4.2 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.4.3 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

* 1. 检验方法

5.1 感官检验

色泽、气味、整齐度、霉变椒、异品种椒和杂质按SN/T 0231规定的方法执行。

各不完善椒含量、不完善椒总量按NY/T 3610附录A规定的方法执行。

水分按GB 5009.3规定的方法执行。

5.2 卫生指标检验

5.2.1 真菌毒素

按GB 2761规定的方法测定。

5.2.2 污染物

按GB 2762规定的方法测定。

5.2.3 农药残留

按GB 2763规定的方法测定。

* 1. 检验规则

6.1 组批

同品种、同产地、同等级、同时成交的干红辣椒作为一个检验批 。

6.2 抽样

6.2.1 抽样按GB/T 12729.2的规定执行。

6.2.2 抽样应具有代表性。将抽取的原始样品混合均匀，平均分成3份，每份不少于2kg。

6.2.3 样品应放置于洁净、干燥、避光的硬质容器内，避免污染。容器外应注明相应内容：如产地、品种、批次、等级、日期、取样人等。

6.3 判定规则

同一检验批检验样品不少于3份，其中等级指标有2份达不到要求时，应降为下一等级。

检验不完善椒时，一个干红椒带有2个或2个以上缺陷，只计其最严重的一项作为不完善椒的项目计数。

等级指标低于三级，其他指标符合本文件规定的，判为等外级。

* 1. 标志、包装、运输和贮存

7.1 标志

应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装材料应清洁、无毒、无污染、无异味，应符合国家相关食品安全卫生要求。

7.2.2 内包装材料选用复合薄膜袋，应符合GB/T 21302的规定，外包装采用塑料编织袋或瓦楞纸箱，应符合GB/T 8946和GB/T 6543的要求。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁、干燥、无毒、无污染、无异味、有遮盖。

7.3.2 运输中应轻装、轻卸、防雨、防潮、防晒。不应与有腐蚀性、有毒有害、有异味的物品混运。

7.4 贮存

7.4.1 仓储环境应通风、干燥、阴凉，有防潮、防尘、防蝇、防鼠、防污染等措施。

7.4.2 仓储地面应清洁卫生，散装贮存时应衬垫隔离物，大堆垛应留走道和通风道。

7.4.3 包装成品应离墙离地存放，垫板离地与成品离墙距离10cm以上。堆放高度以包装成品受压不变形为宜。

