

DBS63

青海省地方标准

DBS63/0002-2022

食品安全地方标准 线辣椒干

2022年2月23日发布

2022年5月23日实施

青海省卫生健康委员会

发 布

前 言

本文件遵循《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》、《青海省食品安全地方标准管理办法》等规定，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。

本文件由青海省食品检验检测院提出。

本文件由青海省卫生健康委员会归口。

本文件起草单位：青海省食品检验检测院、青海省农产品质量安全检测中心、循化县金椒食品开发有限公司、青海仙红辣椒开发集团有限公司。

本文件主要起草人：马明芳、陈建宁、赵小娟、蔡林森、卢静、肖丽华、张梅、王平平、陈睿、束彤、贾利蕊、苟文均、马占清、马秀珍、韩维良、韩明忠。

本文件于2022年2月23日首次发布。

食品安全地方标准

线辣椒干

1 范围

本文件规定了线辣椒干的术语和定义、技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、包装、运输、贮存、保质期。

本文件适用于青海线辣椒干生产和经营。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 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/T 12729.12	香辛料和调味品 不挥发性乙醚抽提物的测定
GB14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 20769	水果和蔬菜中450种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
GB/T 23200.113	食品安全国家标准 植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法
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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 线辣椒干

指鲜线辣椒为原料，经过筛选、干燥脱水形成的线辣椒干。

3.2 异味

指线辣椒干本身气味以外的不正常气味。

3.3 色泽

指本品种干制后特有的颜色和光泽。

3.4 黑斑椒

指受病虫害或生理伤害、不良环境伤害后，呈现出黑斑、黑点的线辣椒。

3.5 黄梢

线辣椒干顶部红色消减呈干燥的黄色或淡黄色为黄梢。

3.6 花壳

椒体以红色为主，但部分红色减退显黄色、白色的间杂斑块为花壳。

3.7 白壳

椒体红色消退呈干燥状的黄白色，肉质消失呈轻飘的薄片为白壳。

3.8 虫蚀椒

指椒体被虫啃食、蛀蚀和内部附有虫尸或其污染物。

3.9 霉斑椒

指表面或内部有霉迹的线辣椒干。

3.10 霉变椒

指线辣椒干生霉而变质的线辣椒干。

4 技术要求

4.1 原料要求

鲜线辣椒应呈红色，色泽正常，具有线辣椒固有的形态、颜色与气味、滋味。

感官指标应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标
形态	皱褶状、形状均匀
色泽	红色或紫红色
气味和滋味	香辣醇厚，香味浓郁，无异味
黄梢、花壳、白壳 (%)	≤8
无使用价值线辣椒（黑斑椒、虫蛀椒、霉斑椒、叶、干、蒂等）%	≤4

4.2 理化指标

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分, %	≤ 14.0	按GB 5009.3 规定的方法检验
总灰分, %	≤ 8.0	按GB 5009.4 规定的方法检验
不挥发性乙醚抽提物, %	≥ 5.0	按GB/T 12729.12 规定的方法检验
辣椒素, g/Kg	≥ 0.050	按GB/T21266规定的方法检验

4.3 安全指标

应符合表3 的规定。

表3 安全指标

项 目	指 标	检 验 方 法
铅（以Pb计）, mg/Kg	≤ 0.5	按GB5009.12规定的方法检验
吡虫啉, mg/Kg	≤ 1.0	按GB/T 20769规定的方法检验
毒死蜱, mg/Kg	≤ 0.02	按GB23200.113规定的方法检验

注：其他未列农药残留按GB 2763执行。

4.4 污染物限量

按GB 2762的规定执行。

5 生产加工过程卫生要求

应符合GB14881规定。

6 检验规则

6.1 组批检验

以同一批原料、同一班次生产加工的同一品种的产品为一批。

6.2 抽样方法

从同批产品中随机抽取1%的样品，每批至少抽2Kg，均分两份，一份留样，一份检验。做感官、理化、安全指标检验。

6.3 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

6.3.1 出厂检验

每批产品出厂前，应进行出厂检验，经检验合格后并附合格标识方能出厂。出厂检验项目包括：感官要求、水分、灰分。

6.3.2 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核，即对本文件4.1~4.4规定的指标进行检验，型式检验应半年进行一次。有下列情形之一者应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 原料、生产工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 停产半年以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家质量监督机构或行业主管部门提出型式检验要求；
- f) 根据有关规定应进行型式检验的辣椒干。

6.4 判定规则

检验结果全部合格时则判定该批产品合格。出厂检验和型式检验项目如有一项不符合本文件，则应在同批产品中加倍抽样，对不符合项目复检，如仍不符合本文件，判该产品不合格。

7 包装、贮藏、运输、保质期

7.1 包装

包装材料应干燥、无异味、符合食品卫生规定。包装材料应符合GB4806.7的规定。

7.2 贮藏

贮藏库应具备通风防潮和降温设施，干燥、通风、防潮、防日晒。离地、离墙30 cm 以上，留有走道和通道，便于通风。禁止与有毒、有污染和潮湿物混贮。及时防虫、防鼠，处理方法应符合国家食品安全相关规定。

7.3 运输

运输辣椒干的工具应干燥、清洁、卫生，严禁接触有毒、有害物品或其它污染物。运输过程中应有防曝晒、防污染、防雨淋的设施保护。

7.4 保质期

常温、干燥环境中保质期为1年。

附录A

(规范性附录)

黄梢、花壳、白壳和无使用价值线辣椒（黑斑椒、虫蛀椒、霉斑椒、叶、干、蒂等）的测定

A.1 将抽取辣椒样品称重（ m ）后平摊在白纸上，分拣出黄梢、花壳、白壳和无使用价值线辣椒（黑斑椒、虫蛀椒、霉斑椒、叶、干、蒂等）。

A.2 分别称量黄梢、花壳、白壳和无使用价值线辣椒（黑斑椒、虫蛀椒、霉斑椒、叶、干、蒂等）的质量（ m_1 、 m_2 ），精确至0.1g。

黄梢、花壳、白壳的质量（质量分数）按下式计算：

$$X_1 = \frac{m_1}{m} \times 100$$

无使用价值线辣椒（黑斑椒、虫蛀椒、霉斑椒、叶、干、蒂等）的含量（质量分数）按下式计算：

$$X_2 = \frac{m_2}{m} \times 100$$

式中：

X_1 、 X_2 ——单项不合格百分率，单位为百分率（%）；

m ——初始样品质量，单位 克（g）；

为

m_1 ——黄梢、花壳、白壳质量总和，单位为克（g）；

m_2 ——无使用价值线辣椒（黑斑椒、虫蛀椒、霉斑椒、叶、干、蒂等）质量总和，单位为克（g）。