**食品安全地方标准《辣椒干》编制说明**

（征求意见稿）

一、**标准背景及任务来源**

（一） 标准背景

为进一步发挥标准体系在贵州经济社会发展中的重要作用，围绕省委省政府主基调、主战略、同步小康等重大决策部署和中心工作，省质监局决定在特色优势产业、民生保障、社会管理、公共服务等重点领域建设十大标准体系，2014年10月省政府批文（黔府函[2014]203号）“省人民政府关于贵州省十大标准体系建设工作方案的批复”，《贵州辣椒技术标准体系》就是十大标准体系其中之一。2015年5月省卫计委同意食品安全地方标准立项（黔卫计办函[2015]94号），立项标准名称：贵州辣椒产品加工技术规程及辣椒制品系列标准。

《食品安全地方标准 辣椒干》，是立项计划完成的7个辣椒制品系列标准的其中之一。

辣椒干为贵州具有特色的辣椒制品，深受消费者青睐，具有一定的市场前景。目前有一个国标GB 10465-1989《辣椒干》、一个行标NY 5229-2004《无公害食品 辣椒干》、三个地标：湖南省地方标准DB43/T 267-2005《干辣椒》、重庆市地方标准DBS 50 008-2012《食品安全地方标准 干辣椒》、贵州省地方标准DB52/T 978-2014《贵州辣椒干》。

国标GB 10465是1989年发布的，至今已有27年，该标准设置的不挥发乙醚提取物、粗纤维、辣椒素等检测指标要求，已不适应辣椒种植品种的发展变化，并且这些指标并非食品安全指标，完全没有必要限制贵州辣椒干品种百花齐放、多元化的发展。而我省2014年发布的推荐性地方标准DB52/T 978，也有这些指标限制，日常检测中，企业送检的干辣椒水分、不挥发乙醚提取物、粗纤维、 辣椒素经常发现不合格，给辣椒制品生产企业的原料把关造成很大困惑。因此迫切需要制定新的贵州“辣椒干”食品安全地方标准。

1. 任务来源

贵州省卫生和计划生育委员会办公室关于同意《贵州苕粉》等25项贵州省食品安全地方标准立项的通知（黔卫计函〔2015〕94号）。

二、**标准编制过程**

本标准的编制工作从 2015年6月份开始，由贵州省产品质量监督检验院（国家酒类及饮料质量监督检验中心）牵头，贵州省果树蔬菜工作站、贵州大学生命科学学院共同承担，在原DB52/T 978-2014基础上进行了修改，更加简化、适用，标准的操作性更强，并且确保满足食品安全的要求和相关规定。

在标准编制工作中，收集了国内外相关标准，本次共收集19个批次的干辣椒数据，检测数据汇总见附件。**经过数据整理、对比分析，起草小组对起草文本反复进行讨论和修改，**于2016年3月完成了《食品安全地方标准 干辣椒》地方标准征求意见稿。

三、**标准制定原则和主要技术内容确定的依据**

(一) 标准制定原则

1、制定标准的格式按GB/T1.1—2009《标准化工作导则》。

2、标准中所涉及的卫生等重要指标均执行现行有效的强制性标准要求。

（二）确定制标主要技术内容的依据

本标准制定的主要依据为GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050-2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB2761-2011《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2763-2014《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 14881-2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB 10465-1989《辣椒干》及《蔬菜制品生产许可审查细则》中“蔬菜干制品”的有关规定，并根据产品配方、工艺特性和实测结果而确定。

**四、主要技术指标的说明**

**1 范围**

本标准规定了辣椒干的术语和定义、技术要求（检验方法）、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于贵州省境内生产的非即食的各类辣椒干。

**2 术语和定义**

起草小组针对本标准中的定义进行了反复讨论，同时与生产企业多次沟通，最终定义为：

辣椒干： 以鲜辣椒为原料，经筛选、干制、包装等工艺加工制成的干辣椒。

本标准标准保留了DB52/T 978中对黑斑椒、黄梢、花壳、白壳、霉斑椒、霉变椒、虫蛀椒、断裂椒、杂质等专业名词的定义解释。

**3 技术要求**

技术要求包括： 原料要求 、感官要求、 理化指标、净含量、污染物限量、真菌毒素限量、食品添加剂的使用、农药最大残留量限量、生产加工过程卫生要求等九项内容。

3.1感官要求

DB52/T 978感官指标和分级都有统一要求，由于本次制定的是强制安全标准，就不考虑分级要求，并且对提出的感官要求更加简化、适用，使标准的操作性更强。

3.2理化指标

本次制标共收集19个批次样品。水分检测值为14.3-18.5%，总灰分检测值为5%，酸不溶性灰分0.2 %，不挥发乙醚提取物4.1 %，粗纤维33-52.3%，辣椒素0.04 %。按照DB52/T 978要求，水分≤14 %，总灰分≤7%，酸不溶性灰分≤0.8 %，不挥发乙醚提取物>12 %，粗纤维<26 %，辣椒素≥0.1 %，产品的大多这些指标都不合格。

因此，本标准根据干辣椒具体特征表现，参考国家近期新颁布的食品安全标准，理化指标规定了水分≤16.0 %，总灰分≤8.0 %，酸不溶性灰分≤1.6 %，取消了不挥发乙醚提取物、粗纤维、辣椒素限制要求。

以上规定与GB/T 15691总灰分≤10 g/100g，酸不溶性灰分≤5g/100g；GB/T 23183总灰分≤10.0 g/100g，酸的不溶性灰分≤1.6 g/100g 相适应，与GB/T 15691水分≤14g/100g，GB/T 23183水分≤11g/100g有差异，主要考虑贵州天气比较潮湿，摸底数据均超过了14%，征求了企业意见后，在满足辣椒干在一年内不发生霉变的情况下，将水分定为≤16.0 %。

3.3卫生指标

按照《蔬菜制品生产许可证审查细则（2006版）》中蔬菜干制品的规定，应制定砷、铅、镉、汞、二氧化硫、六六六、滴滴涕、甲胺磷、敌敌畏、杀螟硫磷、氯菊酯的限量要求，考虑该新细则即将出台，规定的必检项目可能会有较大的变化，本标准不再一一列出，如有需要检测，可按照标准中4.5、4.6、4.7、4.8条款规定：食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定，其他污染物限量应符合GB2762中的规定，真菌毒素限量应符合GB2761中的规定，农药最大残留限量应符合GB2763的规定。

3.4其他

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定；生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881的规定。

本标准所涉及的卫生等重要指标均与现行法律法规、强制性标准要求相一致。

《辣椒标准体系起草小组》

2016年3月