

DBS50

重 庆 市 地 方 标 准

DBS 50/ 008—2012

食品安全地方标准 干辣椒

2012-05-15 发布

2012-10-01 实施

重庆市卫生局 发布

前 言

本标准依据 GB/T1.1—2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规则起草。

本标准起草单位：中华人民共和国重庆出入境检验检疫局、重庆市进出口食品安全工程中心、石柱县辣椒产业办公室。

本标准主要起草人：孔德英、陆丽华、周洪、李贤良、刘宇生、邓朝晖、向清华、谭杨国、聂广楼、滕少娜、孙涛。

本标准于2012年05月15日首次发布。

请注意本文本的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

食品安全地方标准

干辣椒

1 范围

本标准规定了干辣椒的术语和定义、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。本标准适用于以鲜辣椒为原料，经筛选、干制、包装等工艺加工制成的干辣椒。

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，仅所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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2763 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.15 食品中镉的测定
- GB/T 12729.2 香辛料和调味品 取样方法
- GB/T 12729.9 香辛料和调味品 酸不溶性灰分的测定
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 18979 食品中黄曲霉毒素的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

3.1 黑斑椒

指受病虫害危害后，出现面积达 0.5cm^2 以上的黑斑、黑点的干辣椒。

3.2 黄梢、花壳、白壳

黄梢是指顶部呈黄色或淡黄色，其余部位仍是红色的干辣椒；花壳是指椒体以红色为主，但有部分黄色、白色的间杂斑块；白壳是指椒体肉质消失变薄，呈黄白色。

3.3 断裂椒

断损长度达果长 1/3 以上，但仍可食用的干辣椒。

3.4 虫蛀椒

指因虫啃食、钻蛀而受到污染的辣椒。

3.5 霉变椒

指生霉而导致变质的辣椒。

3.6 外来杂质

指混入本品中的干辣椒以外的其它物质。

4 要求

4.1 鲜辣椒

红色，具备正常的色泽、固有的滋味和气味、无异味，无霉变椒、虫蛀椒。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	质量等级			检验方法
	一级	二级	三级	
外观	形状、大小一致，果面色泽均匀	形状、大小、色泽基本一致	形状、大小、色泽有差异	取约500g样品，置于洁净白瓷盘中，在光线充足的条件下目测
霉变椒、虫蛀椒	无	无	无	
断裂椒	≤2%	≤5%	≤10%	在进行外观检验的同时挑拣、称量并计算质量分数。
黑斑椒、黄梢、花壳、白壳	≤1%	≤2%	≤4%	
杂质	≤0.5%	≤1%	≤2%	

4.3 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/(g/100g)	≤ 14.0	GB 5009.3
总灰分/(g/100g)	≤ 8.0	GB 5009.4
酸不溶性灰分/(g/100g)	≤ 5.0	GB/T 12729.9
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB/T 5009.11

表 2 (续)

项目	指标	检验方法
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.12
镉(以Cd计)/(mg/kg) ≤	0.2	GB/T 5009.15
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg) ≤	5.0	GB/T 18979

4.4 农药残留限量

应符合 GB 2763 及国家有关规定和公告。

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂的质量应符合相应的国家安全标准和公告的规定。

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 和相关公告的规定。

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验方法按 JJF 1070 规定的方法进行。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种、同一产地、相同原料、相同工艺生产的干辣椒作为一批。

5.2 抽样

按照GB/T 12729.2的规定进行。所抽样品须为同一批次保质期内的产品，每批抽取的样品应不少于2kg。样品分成两份，一份供检验用，一份供复检备用。型式检验加倍抽样。

5.3 检验分类

5.3.1 出厂检验

每批产品应经厂(公司)质检部门检测合格，并签发产品合格证明后才能出厂。出厂检验项目为感官、水分、总灰分和酸不溶性灰分、净含量。

5.3.2 型式检验

型式检验是对本标准规定的全部要求进行检验。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) 正常生产时每半年进行一次；
- c) 原料、配方及生产工艺有改变时；
- d) 停产半年后恢复生产时；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- f) 国家行政管理部门提出型式检验要求时。

5.4 判定规则

经检验，所检项目全部符合标准要求，则判该批产品合格。检验结果中有一项以上（含一项）指标不符合本标准要求时，以复检备用样品或以相同批次产品加倍抽样，对不合格项目进行复检，如复检仍有不合格项，则判定该批产品为不合格品。

6 标志、标签、包装、运输及贮存

6.1 标志、标签

应符合GB 7718和GB/T 191的规定。

6.2 包装

应符合国家相关食品安全标准和有关规定。

6.3 运输

产品在运输过程中应轻装轻卸，注意防雨、防潮、防晒，运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味物品混装混运。

6.4 贮存

干辣椒应贮存在清洁卫生、阴凉、干燥、通风，具有防尘、防蝇、防虫、防鼠的仓库内，严禁与有毒、有害、有异味、易腐蚀的物品混合贮存。产品应离墙离地 20cm 以上，分类堆放。

6.5 保质期

在符合本标准规定的贮存条件下，保质期为12个月。
