ICS 67.080.20
CCS B 31

T/ZTNP

梓潼县农业公共品牌联合会团体标准

T/ZTNP XX—2022

文昌贡　辣椒

Wenchang Specialties—Capsicum annuum

（工作组讨论稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2022－06－30 发布　　2022－06－30 实施

梓潼县农业公共品牌联合会　　发 布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　栽培技术 2
5　产品品质 3
6　检测方法 4
7　检验规则 5
8　标签、标识 5
9　包装 5
10　运输和贮存 6
参考文献 7

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。

本文件由梓潼县农业公共品牌联合会提出并归口。

本本文件起草单位：梓潼县农业公共品牌联合会、梓潼县农业农村局、梓潼县梓昌农业服务有限责任公司、四川万豪企业管理咨询有限公司、四川福欣食品有限公司、靓绿农业产业化发展中心、XXX。

本文件主要起草人：XXX、XXX、XXX。

文昌贡　辣椒

1　范围

本文件规定了文昌贡 辣椒的术语和定义、栽培技术、产品品质、检测方法、检验规则、标签、标识、包装、运输和贮存的要求。

本文件适用于“文昌贡”农产品区域公共品牌下的辣椒产品品质认定。

2　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 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 5084　农田灌溉水质标准
GB/T 6543　运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T 8321　（所有部分）农药合理使用准则
GB/T 8946　塑料编织袋通用技术要求
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
GB/T 21302　包装用复合膜、袋通则
NY/T 496　肥料合理使用准则 通则
NY/T 1203　茄果类蔬菜贮藏保鲜技术规程
JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

3　术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1
文昌贡 辣椒　Wenchang Specialties—Capsicum annuum
梓潼行政辖区内生产并符合本文件要求，使用“文昌贡”商标的辣椒。

3.2
椒把　pepper fruit　stalk
辣椒与枝茎相连接的部分。

3.3
黑斑椒　dark　spotted　pepper
出现面积0.5 cm^2以上黑斑、黑点的辣椒。

3.4
花壳椒　mosaic　spotted　pepper
椒体以红色为主，但有部分黄色、白色的间杂斑块的辣椒。

3.5
白壳椒　blighted pepper
椒体肉质消失变薄，呈黄白色的辣椒。

3.6

虫蛀椒 pest damaged pepper

因虫啃食、钻蛀和内部有虫体或受到污染的辣椒。

3.7

腐烂变质椒 rotten pepper

腐烂而导致表面或内部变质，有霉迹的辣椒。

3.8

病椒 malformed pepper

感染病害后，而导致发育不正常的辣椒。

3.9

整齐度 uniformity

同一批果实大小相对一致的程度。

4 栽培技术

4.1 选种

应选择适应性强，抗病性和抗逆性强、高产、优质、商品性好的川椒19号、川藤6号、湘辣七号、荆条2号等羊角椒品种。

4.2 立地条件

宜选择向阳、地势高燥、排灌方便、土层深厚疏松的壤土或沙壤土，有机质含量不低于1.5%。

4.3 播种育苗

4.3.1 种子处理

选用充实饱满种子晾晒1 d～2 d，然后将种子放入50℃～55℃的温水中浸种10 min～15 min，种水比1:5～6，不停搅拌，直至水温降至30℃，继续浸种4 h～6 h。

4.3.2 营养土配置

取3年～5年内未种过茄科类和瓜果类作物的熟土或风干后的稻田土6份～7份与充分腐熟并晒细的农家肥3份～4份混合做成营养土。

4.3.3 育苗方式

露天双膜保温育苗。

4.3.4 育苗时间

1月下旬至2月上旬育苗。

4.3.5 播种量

每667 m^2栽培面积用种子约30 g。

4.3.6 苗期管理

应培育苗高17 cm～18 cm的壮苗。苗期根据生长情况，适时进行间苗、匀苗、分苗、假植等。秧苗6叶～12叶时，开始炼苗，控温控湿。苗龄宜为60 d～70 d。

4.4 定植

4.4.1 土地准备

移栽前半月将土壤深翻，除尽杂草，按东西朝向牵线定距，划线开厢，土地厢宽宜为150 cm，田地厢宽宜为160 cm。

4.4.2 定植方式

露天采用地膜覆盖高垄栽培。地膜、防虫网不应为含氯材料。

4.4.3 定植时间

4月中、下旬移栽。

4.4.4 定植密度

每667 m^2土地宜栽植2300株～2600株；每667 m^2田地宜栽植为2200株～2500株。

4.5 水肥管理

4.5.1 施肥

视土壤肥力情况，每667 m^2施腐熟有机肥100 kg～1000 kg，其中2/3作基肥，1/3作追肥。化肥的使用应符合NY/T 496的规定。

4.5.2 排灌

灌溉水水质应符合GB 5084的要求。灌水方法可用浇灌、滴灌，不应大水漫灌，保持土壤湿度约60%。雨后应及时排水防涝。

4.6 田间管理

4.6.1 定植后及时清除病苗、弱苗、死苗，并补栽假植苗，保证苗齐苗全。
4.6.2 及时中耕，破除土壤板结。
4.6.3 及时修剪侧枝，清理地、田及周边杂草。

4.7 病虫草害防治

可选用符合GB/T 8321要求的农药进行病虫草害防治。

4.8 采收

9月下旬至10月上旬，果实达到红熟期开始采收，采收过程中所用工具应清洁、卫生、无污染。采后剔除病、虫、伤果，有泥沙的应清洗，确保感官洁净。

5 产品品质

5.1 感官指标

5.1.1 文昌贡鲜食辣椒的感官应符合表 1 的规定。

表1 鲜食辣椒感官要求

项目	要求
品种	同一品种。
规格	辣椒长度18 cm～23 cm，横径1.4 cm～1.8 cm。整齐度应≥90%
色泽	色泽鲜红，无青椒，黑斑椒+花壳椒+白壳椒≤5%。
品质	无杂质，虫蛀椒+腐烂变质椒+病椒≤8%。
完整度	果实羊角形，完整无破损，辣椒去把，允许椒把（含蒂）≤1 cm。椒把（含蒂）长度＞1 cm占比不应超过3%。
新鲜度	果实有光泽、硬实、不萎蔫。
清洁度	果实表面不附有泥土或其他异物（如蜗牛）。
其他	无冷害、冻害、灼伤及异味。

5.1.2　文昌贡加工用鲜辣椒的感官应符合表 2 的规定。

表2　加工用鲜辣椒感官要求

项目	要求
品种	同一品种。
规格	辣椒长度18 cm～23 cm，横径1.4 cm～1.8 cm。
色泽	色泽鲜红，　无青椒，黑斑椒+花壳椒+白壳椒≤8%。
品质	无杂质，虫蛀椒+腐烂变质椒+病椒≤10%。
完整度	果实破损率≤4%，椒把≤1%。
清洁度	果实表面不附有泥土或其他异物（如蜗牛）。
其他	无异味。

5.2　理化指标

文昌贡辣椒的理化指标应符合表3的规定

表3　理化指标要求

项目	指标
水分/%　≤	85
灰分/%　≤	1.5
辣度（SHU）　≥	13000
辣椒素/（mg/kg）　≥	25
二氢辣椒素/（g/kg）　≥	0.2

5.3　卫生指标

应符合GB 2762和GB 2763的规定。

5.4　净含量及允差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6　检测方法

6.1　感官指标

6.1.1　品种特征、色泽、品质、完整度、新鲜度、清洁度等用目测法检测，取适量样品，置于白色瓷盘中，在自然光线下检验。限量指标除椒把以数量计外，其他均以质量计。

6.1.2　整齐度的测定：用台秤称取每个样品的质量，按式（1）计算出平均质量（X）

$$X=(X_1+X_2+X_3+\cdots X_n)/n \quad \cdots\cdots (1)$$

式中：

X—样品的平均质量，单位为克（g）；

X_n—单个样品的质量，单位为克（g）；

n—所检样品的个数，单位为个。

整齐度用样品平均单果质量乘以1±8%表示，即样品平均单果质量在92%—108%范围的果实为整齐，超出这个范围为不整齐。按式（2）计算：

$$A=X/M\times 100\% \quad \cdots\cdots (2)$$

式中：

A—样品的整齐度，单位为百分率（%）；

X—样品的平均质量，单位为克（g）；

M—标准果重，单位为克（g）。

6.2 理化指标

6.2.1 水分

按照GB 5009.3规定的方法测定。

6.2.2 灰分

按照GB 5009.4规定的方法测定。

6.2.3 辣度、辣椒素、二氢辣椒素

按照GB/T 21266规定的方法测定。

6.3 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 组批和抽样

同一批次、同一品种随机抽取2000 g进行检验。

7.2 出厂检验

出厂检验项目为水分、灰分，由质检部门逐批检验合格，并附有合格证方可出厂。

7.3 型式检验

有以下情形之一者应进行型式检验：

a) 申请对产品进行鉴定或进行年度抽查检验；
b) 交易双方提出型式检验要求时；
c) 前后两次抽样检验结果差异较大；
d) 因人为或自然因素使生产或贮藏环境发生较大变化时；
e) 国家质量监督管理部门提出型式检验要求时。

7.4 判定

检验结果如有一项不合格时，可再取2倍数量样品对不合格项进行复检，复检仍不合格，则整批判定为不合格。

8 标签、标识

8.1 标签

包装箱上应标明品名、品种、产地、执行标准编号、果品质量等级、规格、毛重（kg）、个数或净含量（kg）、装箱日期。图示标志应符合GB/T 191的规定。

8.2 标识

包装上应标明文昌贡标识。

9 包装

9.1 包装用复合膜袋应符合 GB/T 21302 的规定，塑料编织袋应符合 GB/T 8946 的规定，瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

9.2　包装应整洁、干燥、牢固、透气、美观、无污染、无异味，内壁无尖突物，无虫蛀、腐烂、霉变等，纸箱无受潮、离层现象。
9.3　应按照产品的品种、规格分别包装，同一件包装内的产品应摆放整齐紧密。

10　运输和贮存

10.1　运输

10.1.1　运输工具应清洁、干燥、卫生、无异味。不应与有毒、有害、有污染、有异味物品混运。
10.1.2　运输途中防止日晒雨淋，装卸时应轻拿轻放。
10.1.3　运输过程中注意防冻、防雨淋、防晒、通风散热。

10.2　贮存

10.2.1　库房与容器消毒应符合 NY/T 1203 的规定。
10.2.2　贮存温度控制在 8℃±1℃，相对湿度控制在 90%~95%为宜，贮期管理应符合 NY/T 1203 的规定。
10.2.3　贮存场地应清洁、阴凉通风、有防晒、防雨设施，不应与有毒、有异味的物品混存。
10.2.4　应分品种、包装规格堆放，批次应分明，堆码整齐，堆放和装卸时轻搬轻放。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法　国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号