梓潼县农业公用品牌联合会团体标准

《文昌贡 辣椒》

编

制

说

明

标准起草工作组

二〇二二年四月

《文昌贡 辣椒》编制说明

一、工作简况

1.任务来源

《梓潼县十四五规划前瞻性研究》指出，“梓潼自然环境好，无污染，还有**辣椒**、青菜、生姜等高品质四川泡菜原料，是福欣食品落户梓潼的重要因素。梓潼可与福欣合作，**共同制定大青菜的“梓潼标准”**，推进大青菜标准化种植基地建设，通过订单式合作，在为福欣食品提供高品质充足原料供应的同时，也**增强梓潼的大青菜竞争优势**。”《梓潼县现代农业重点产业、主导产品及空间布局方案》要求“在粮油、畜禽水产、中药材、林果、**蔬菜**、休闲农业等六大重点产业和优质生猪、制种水稻、优质禽蛋、优质蜜柚、优质核桃、优质花生、**优质海椒**、优质藤椒、梓潼桔梗等九大主导产品方面取得显著成效。”《梓潼县2021年政府工作报告》提出：“大力实施‘商标助农’‘品牌富农’战略，加快打造一批‘梓潼造’特色农产品。积极塑造**‘文昌贡’农产品区域公用大品牌**，鼓励扶持农业经营主体打造‘土字号、乡字号’特色小品牌，构建梓潼农业品牌体系，提升农产品附加值。”

近年以来，在梓潼县委县政府高度重视下，通过全县各级部门的强力推进和广泛宣传推广，“文昌贡”区域公用品牌逐渐走进大众的视野。“绵州珍宝”—“文昌贡”梓潼县农产品

区域公用品牌发布会的顺利召开。让天然、优质、绿色、生态的梓潼特色农产品有了新名片，在“文昌贡”品牌引领下，“梓潼造”特色农产品知名度、美誉度和竞争力将不断提升，为梓潼全面建设全国优质生态绿色农产品供给地按下“快进键”。

梓潼属于典型的丘区农业县，气候与土壤都适合辣椒种植。近年来，梓潼县积极引导企业和农户走“公司＋农户”、“专业合作社+农户”、“公司+专业合作社+农户”等多样化的发展模式，全县 16 个乡镇建设辣椒基地 6 万亩，产量达 12 万吨，产值达 3.6 亿元以上。为保护“梓潼辣椒”这一传统资源，保证辣椒品质和特色，促进这一产业开发利用，做大做强“文昌贡”农产品区域公用品牌，梓潼县立足产业优势，加大了对地方名优特色农产品的保护力度。同时为进一步扩大文昌贡农业品牌社会影响力，保护本地辣椒产业健康发展，梓潼县农业公用品牌联合会制定了《文昌贡 辣椒》团体标准。

2.编制和协作单位

梓潼县农业公用品牌联合会、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等。

3.主要工作过程

3.1 调研收集资料

为了确保文昌贡辣椒标准制定得切实、有效的符合梓潼县

实际发展和未来的发展规划，起草小组广泛深入靓绿农业产业化发展中心、梓潼县华军海椒种植专业合作社等辣椒生产区域和四川福欣食品有限公司的辣椒采购部门，全面了解梓潼全县辣椒产业发展现状，全盘摸底辣椒种植、加工、包装及销售情况。

搜集国内外与辣椒相关的标准资料，通过与国内外同类辣椒产品标准进行分析比对，确定文昌贡辣椒产品品质特征。

编制小组一直保持着与梓潼县农业农村局、“文昌贡”农业公用品牌联合会等部门和企业的沟通联系，通过电话、信息、邮件等方式积极解决编制中遇到的问题。

3.2 标准起草

立项通知下达后，起草小组在前期调研资料和多次内部讨论基础上，明确了标准制定的框架。首先要规范对辣椒的要求，包括栽培技术、产品指标、检测方法；再次规范辣椒要求的检验规则，包括组批规则、抽样方法、检验分类、判定规则；然后规范辣椒的包装、标志、标识；最后规范辣椒的运输和贮存。

以文昌贡辣椒生产实际为依据，参照国家、行业标准等对辣椒的栽培管理、品质指标项目。访问国内外主要网站，查询辣椒相关感官指标、理化指标、卫生指标的规定，并进行了对比分析。

从文昌贡 辣椒栽培技术、产品品质、检测方法、检验规则、标签、标识、包装、运输和贮存等方面进行规范，对标准

技术内容进一步确认，形成了《文昌贡 辣椒》标准草案。

3.3 征求意见

3.4 技术审查

二、主要技术内容及确定依据

1.主要参考资料

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

2.标准的主要内容

2.1 范围

本文件主要规定了文昌贡 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。

2.2 规范性引用文件

本文件所引用的国家、行业有关规范、规程均为现行且有效的，条文中给出编号，以便于使用时查找。

2.3 术语和定义

本文件对文昌贡 辣椒、椒把、黑斑椒、花壳椒、白壳椒、虫蛀椒、腐烂变质椒、病椒、整齐度进行了定义。

2.4 栽培技术

2.4.1 选种

对选择品种的原则及推荐的品种提出了要求。

2.4.2 立地条件

对基地的地势、土壤条件及有机质含量提出了要求。

2.4.3 播种育苗

分别对种子处理、营养土配置、育苗方式、育苗时间、播种量、苗期管理的要求作出了规定。

2.4.4 定植

结合梓潼的环境条件，对定植过程中的土地准备、定植方式、定植时间及密度作出了规定。

2.4.5 水肥管理

分别对辣椒种植过程中的施肥、排灌要求作出了规定。

2.4.6 田间管理

对田间管理过程中的具体措施作出了规定。

2.4.7 病虫草害防治

明确病虫草害防治可选用符合 GB/T 8321（所有部分）农药合理使用准则要求的农药。

2.4.8 采收

对果实采收的时间及注意事项提出了要求。

2.5 产品品质

2.5.1 感官指标

分别对鲜食辣椒和加工用鲜辣椒的品种、规格、色泽、品质、完整度、清洁度等感官指标作出了要求。

2.5.2 理化指标

对辣椒水分、灰分、辣度、辣椒素、二氢辣椒素五项理化指标作出了规定。

2.5.3 卫生指标

规定了辣椒质量安全指标应符合 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》的要求。

2.5.4 净含量及允差

规定了净含量及允差应符合原国家质量监督检验检疫总局令〔2005〕第 75 号的要求。

2.6 检测方法

2.6.1 感官指标

对各项感官指标的检测方法进行了规定。

2.6.2 理化指标

理化指标按照 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 21266《辣椒及辣椒制品中辣椒素类物质测定及辣度表示方法》规定的方法测定

2.6.3 净含量

按照 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》规定的方法检测。

2.7 检验规则

2.7.1 组批和抽样

对组批及抽样要求作出了规定。

2.7.2 出厂检验

对出厂检验要求作出了规定。

2.7.3 型式检验

对需要进行型式检验的情形作出了规定。

2.7.4 判定

对检测结果的判定原则作出了规定。

2.8 标签、标识

对产品标签、标识作出了规定，要求包装上使用“文昌贡”

标志。

2.9 包装

对产品包装做出了规定。

2.10 运输和贮存

对运输和贮存的要求作出了规定。

三、采用国际、国外先进标准的程度

本标准中包装要求采用的国家标准 GB/T 191，该标准修改采用国际标准 ISO780:1997。

四、本标准与现行法律法规和上级标准的关系

本标准的编写是在遵循梓潼县辣椒生产实际制定。本标准编写遵循了现行有关的法律法规和政策文件的规定，目前尚无上级相关标准。

五、重大分歧意见的处理经过和依据

本标准的编写过程无重大分歧意见产生。

六、贯彻标准的要求和措施建议

本系列标准一经发布，应及时组织标准培训工作，使标准的关联方能及时、准确的按标准要求开展工作，并通过多种形式交流和推广标准实施经验，扩大标准实施覆盖面。

七、废止现行有关标准的建议

本标准为首次发布的标准。

八、其它说明

无。

标准编制组

2022年4月