ICS 67.080.20
CCS X77

QB

中华人民共和国轻工行业标准

QB/T 1396—XXXX
代替 QB/T 1396-1991

辣椒罐头

Canned chilli peppers

（报批稿）

（本草案完成时间：2023-12）

工业和信息化部标准报批公示

XXXX－XX－XX 发布　　XXXX－XX－XX 实施

中华人民共和国工业和信息化部　　发 布

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。

本文件代替QB 1396—1991《酸甜红辣椒罐头》，与QB 1396—1991相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

——更改了标准名称为《辣椒罐头》；

——更改了适用范围（见 1，1991 年版的第 1 章）；

——更改了“修整不良”的术语和定义，增加了“辣椒柄”的术语和定义（见 3.2 和 3.3，1991 年版的第 3 章）；

——更改了产品分类，增加了根据内容物形状不同分类方式（见 4.1，1991 年版的第 4 章）；

——更改了感官要求（见 5.2，1991 年版的 5.2）；

——更改了理化指标（见 5.3，1991 年版的 5.3）；

——删除了微生物指标和缺陷要求（见 1991 年版的 5.4 和 5.5）；

——增加了辣度分级要求和试验方法（见 5.4、6.3）。

本文件由中国轻工业联合会提出。

本文件由全国食品工业标准化技术委员会罐头分技术委员会（SAC/TC 64/SC 2）归口。

本文件起草单位：红河宏斌食品有限公司、新疆新康农业发展有限公司、昆明理工大学、中国食品发酵工业研究院有限公司、天津科技大学、中国罐头工业协会。

本文件主要起草人：易俊洁、陈其钢、任洪冰、何旻霞、晁曦、江永利、吴涛、刘有千、东思源、张宇聪、仇凯。

——1991 年首次发布为 QB 1396—1991；

——本次为第一次修订。

工业和信息化部标准报批公示

辣椒罐头

1 范围

本文件规定了辣椒罐头的原辅材料、感官要求、理化指标、净含量等要求，描述了相应的试验方法，规定了检验规则及标志、包装、运输和贮存的内容，同时给出了便于技术规定的产品分类及代号。

本文件适用于以辣椒（*Capsicum annuum L.*）为原料，经加工处理、调配、装罐、密封、杀菌、冷却等工艺制成的罐藏食品生产、检验和销售。

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 317 白砂糖
GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB/T 5461 食用盐
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7098 食品安全国家标准 罐头食品
GB/T 10786 罐头食品的检验方法
GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
QB/T 1006 罐头食品检验规则
QB/T 4631 罐头食品包装、标志、运输和贮存

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1
斑点 spot
辣椒在生长过程中受外因作用，表面产生的深褐色或褐色点状。

3.2
修整不良 poorly trimmed
辣椒在加工过程中因修整不当，造成显著凹凸不平、厚薄不均或边缘不整齐而影响外观。

3.3
辣椒柄 chilli stem
即花柄，是辣椒的果梗，由花柄转化而来，是辣椒结果前的花梗，连接茎和花的部分，长出果实后，连接果实和枝干。

4 产品代号

4.1 产品分类

4.1.1 根据内容物形状不同分类

根据内容物形状不同分为：

——整辣椒罐头：辣椒不经切分，保留原始形状的产品。

——辣椒条罐头：辣椒去除辣椒帽和辣椒柄，经纵向切分成条状的产品。

——辣椒圈罐头：辣椒去除辣椒帽和辣椒柄，经横向切断成圈状的产品。

——辣椒丁（片）罐头：辣椒去除辣椒帽和辣椒柄，经横向切断成丁状的产品。

4.1.2　根据调味方式不同分为酸甜辣椒罐头和咸味辣椒罐头。

4.2　产品代号

必要时，产品代号见表 1，如表中未提及的产品代号则参照 GB/T 41900 的编号规则进行编号。

表 1　辣椒罐头产品代号

项目	产品代号	
	酸甜辣椒罐头	咸味辣椒罐头
整辣椒罐头	青辣椒：859 红辣椒：884	青辣椒：859S 红辣椒：884S
辣椒条罐头	青辣椒：859 1 红辣椒：884 1	青辣椒：859S 1 红辣椒：884S 1
辣椒圈罐头	青辣椒：859 2 红辣椒：884 2	青辣椒：859S 2 红辣椒：884S 2
辣椒丁（片）罐头	青辣椒：859 3 红辣椒：884 3	青辣椒：859S 3 红辣椒：884S 3

5　要求

5.1　原辅材料

5.1.1　辣椒

鲜辣椒应新鲜、形态良好、肉厚、无病虫害、具有合适硬度和弹性，不软绵，无霉斑，无腐烂现象，大小基本一致，辣椒颜色应均匀，红辣椒呈红色，黄辣椒呈黄色，青辣椒呈绿色或黄绿色，其他辣椒呈应有的颜色。

5.1.2　水

应符合 GB 5749 的要求。

5.1.3　食用盐

应符合 GB/T 5461 的要求。

5.1.4　白砂糖

应符合 GB/T 317 的要求。

5.1.5　香辛料

应符合 GB/T 15691 的要求。

5.1.6　其他原辅材料

应符合相应标准的要求。

5.2　感官要求

应符合表 2 的要求。

工业和信息化部标准报批公示

表 2　感官要求

项目	优级品	合格品
色泽	红辣椒为红色或橙红色，其他辣椒呈产品应有的色泽；同一罐内色泽大致均匀。汤汁清亮，红辣椒罐头汤汁呈淡黄色，其他辣椒罐头汤汁具有产品应有的色泽	红辣椒为红色、橙红色或暗红色，其他辣椒呈产品应有的色泽；同一罐内色泽尚均匀。汤汁较清亮，红辣椒罐头汤汁呈淡黄色，其他辣椒罐头汤汁具有产品应有的色泽
滋味气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味	
组织形态	组织软硬适度，无虫害及斑点；可有个别种籽、辣椒柄残留。 整辣椒罐头：果形较完整，大小较均匀；修整不良辣椒数不应超过辣椒总数量的15%。 辣椒条罐头、辣椒圈罐头、辣椒丁（片）罐头：纵切成条状、圈状或丁状，大小较均匀	组织软硬适度，无虫害及斑点；可有少量种籽、辣椒柄残留。 整辣椒罐头：果形较完整，大小较均匀；修整不良辣椒数不应超过辣椒总数量的30%。 辣椒条罐头、辣椒圈罐头、辣椒丁（片）罐头：纵切成条状、圈状或丁状，大小尚均匀
杂质	无正常视力可见外来杂质	

5.3　理化指标

应符合表3的要求。

表 3　理化指标

项　目		指　标	
		酸甜辣椒罐头	咸味辣椒罐头
固形物含量，%	≥	整辣椒罐头：40 其他辣椒罐头：50	
可溶性固形物 （20℃，以折光计），%	≤	15	
总酸（以醋酸计），%	≤	1.3	
氯化钠含量（以NaCl计），%	≤	3	10

5.4　辣度分级

宜按表4的方式分级。

表 4　辣度分级

辣度等级	辣度特征	辣度/度	斯科维尔值/SHU
LD1[a]	无辣	＜6	＜900
LD2[b]	微辣	6～＜20	900～＜3000
LD3[c]	低辣	20～＜35	3000～＜5250
LD4[d]	中辣	35～＜88	5250～＜1.32×10^4
LD5[e]	高辣	88～＜140	1.32×10^4～＜2.1×10^4
LD6[f]	特辣	140～＜400	2.1×10^4～＜6×10^4
LD7[g]	爆辣	400～＜667	6×10^4～＜10×10^4
LD8[h]	超辣	≥667	≥10×10^4
[a]LD1 指无辣，有辣椒香味，基本感觉不到辣味。			

[b]LD2 指微辣，有轻微的辛辣刺激。
[c]LD3 指低辣，能明显感觉到的辛辣刺激，不需要忍受。
[d]LD4 指中辣，有明显的辛辣刺激，不需要刻意忍受。
[e]LD5 指高辣，有强烈的辛辣刺激，勉强能够忍受。
[f]LD6 指特辣，有特别强烈的辛辣刺激，持续刺激时不能忍受。
[g]LD7 指爆辣，尤其强烈的辛辣刺激，刺激时即刻不能忍受。
[h]LD8 指超辣，正常人基本不能忍受，辛辣刺激超强。

5.5 净含量

应符合相关标准和规定。每批产品平均净含量不应低于标示值。

5.6 食品安全

应符合GB 7098的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求

按GB/T 10786描述的方法测定。

6.2 理化指标

6.2.1 固形物含量

按GB/T 10786描述的方法测定。

6.2.2 可溶性固形物含量

按GB/T 10786描述的方法测定。

6.2.3 氯化钠含量

按GB 5009.44描述的方法测定氯化物的含量（以Cl^-计），并按式（1）计算氯化钠含量（以NaCl计）：式中：

$$X = X_1 \times \frac{58.5}{35.5} \quad \cdots\cdots (1)$$

X ——试样中氯化钠的含量，%；

X_1 ——试样中氯化物的含量（以Cl^-计），%。

6.2.4 总酸含量

按GB 12456描述的方法测定。

6.3 辣度分级

见GB/T 21266，并用字母“LD*n*”表示辣度等级。

注：“n”表示辣度等级范围值，数值由1~8。

6.4 净含量

按 GB/T 10786 描述的方法测定。

6.5 食品安全

按 GB 7098 描述的方法测定。

7 检验规则

应符合QB/T 1006的规定。其中，感官要求、净含量、固形物含量、微生物限量为出厂检验项目。

8 标签、包装、运输和贮存

应符合QB/T 4631的有关规定。宜在产品名称附近标识产品辣度等级。

工业和信息化部标准报批公示

参 考 文 献

[1] 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
[2] GB/T 41900 罐头食品代号

工业和信息化部标准报批公示