



中华人民共和国国家标准

GB/T XXXXX—XXXX
替代GB/T 26431-2010

甜椒

Sweet pepper

(点击此处添加与国际标准一致性程度的标识)

(征求意见稿)

(本草案完成时间：2024年1月12日)

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。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准按照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。

本标准代替GB/T 26431-2010《甜椒》，与GB/T 26431-2010相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 修改了范围
- 增加了“术语和定义”条目
- 修改了规格划分
- 删除了对“卫生指标”的要求

请注意本标准的某些内容可能涉及专利。本标准的发布机构不承担识别专利的责任。

本标准由中华人民共和国农业农村部提出。

本标准由全国蔬菜标准化技术委员会（SAC/TC 467）归口。

本标准主要起草单位：中国农业科学院蔬菜花卉研究所、农业部蔬菜品质检验测试中心（北京）。

本标准主要起草人：

本标准的历次版本发布情况为：

- GB/T 26431-2010

甜 椒

1 范围

本标准规定了甜椒(*Capsicum annum L.*)的要求、试验方法、检验规则、标识以及包装、运输和贮存。

本标准适用于鲜销的甜椒(包括圆锥形和灯笼形甜椒)。

本标准不适用于加工用甜椒。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本文本的引用而成为本文本的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本文本,然而,鼓励根据本文本达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本文本。

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

NY/T 2103 蔬菜抽样技术规范

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局令2023年第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

本标准没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 等级

4.1.1 基本要求

根据对每个等级的规定和允许误差,甜椒应符合下列条件:

- 完好;
- 无杂质;
- 无异味;
- 无虫及由病虫造成的损伤;

——无腐烂。

4.1.2 等级划分

甜椒分为特级、一级和二级，各等级应符合表1中的规定。

表1 甜椒等级

等级	要求
特级	同一品种。果形饱满，形态正常，色泽良好，果面清洁，新鲜，无皱缩、柔软现象。切口整齐（如适用）。无灼伤、冷害、冻害，无疤痕和机械伤。同一包装内产品整齐。
一级	同一品种，果形较饱满，形态正常，色泽较好，果面较清洁，新鲜，无皱缩、柔软现象。切口整齐（如适用）。无明显的灼伤、冷害、冻害、疤痕和机械伤，无裂口和洞孔。同一包装内产品基本整齐。
二级	同一品种或相似品种，果形、色泽尚好，果面较清洁、新鲜。允许有轻微的灼伤、冷害、冻害、疤痕、机械伤，基本并无裂口和洞孔。同一包装内产品较整齐。

4.1.3 允许误差范围

按质量或个数计：

- a) 特级允许有5%的产品不符合该等级的要求，但应符合一级的要求；
- b) 一级允许有10%的产品不符合该等级的要求；但应符合二级的要求；
- c) 二级允许有10%的产品不符合该等级的要求；但应符合基本要求。

4.2 规格

4.2.1 规格划分

根据果实的形状以横径或长度来划分甜椒的规格，分为大、中、小三种规格，规格划分应符合表2中的规定。

表2 甜椒规格

形 状	规 格/cm		
	大 (L)	中 (M)	小 (S)
圆锥形长度	> 18	12-18	< 12
灯笼形横径	>8	6-8	< 6

4.2.2 允许误差范围

按质量或个数计：

- a) 大规格允许有5%的产品不符合同一规格的要求；

b) 中规格和小规格允许有10%的产品不符合同一规格的要求。

4.3 净含量及允许误差

单位包装净含量及允许误差应符合国家市场监督管理总局令2023年第70号的规定。

5 试验方法

5.1 感官

取能代表批量货物的样品3 kg。品种、果形、色泽、生长程度、清洁、新鲜、腐烂、灼伤、冷害、冻害、疤痕、机械伤采用目测的方法检验。异味采用嗅的方法检验。病虫害有明显症状或症状不明显而有怀疑者，均应取样果用小刀解剖检验，如发现内部症状，则需扩大验果数量。

5.2 长度

取能代表批量货物的样品3 kg。用精度为0.1cm的尺测量圆锥形果实从果顶到果肩的距离，单位为厘米。

5.3 横径

取能代表批量货物的样品3 kg。用精度为0.1cm的卡尺测量灯笼形果实最宽处的直径，单位为厘米。

5.4 净含量

对于定量包装商品，净含量的检测按照JJF 1070中相应的规定执行。

6 检验规则

6.1 检验分类

6.1.1 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核，即对本文本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) 国家质量监督机构、行业主管部门及合同提出型式检验要求；
- b) 前后两次抽样检验结果差异较大；
- c) 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化。

6.1.2 交收检验

每批产品交收前，应进行交收检验。交收检验内容包括等级规格、包装、标识和净含量。检验合格并附合格证后方可交收。

6.2 组批规则

同一品种或相似品种、同产地、同期收获的甜椒作为一个检验批次。

6.3 抽样

6.3.1 抽样按 NY/T 2103 的规定执行。抽样数量应符合表 3 的规定。

表 3 抽样数量

批量件数	≤100	101~300	301~500	501~1 000	>1 000
抽样件数	5	7	9	10	15（最低限度）

6.3.2 检验（抽样）单填写的项目应与实货相符，凡与实货不符、品种、等级混淆不清，包装容器损坏者，经生产者或经销者整理后，重新抽样。

6.4 判定规则

6.4.1 限定范围

每批受检样品质量和大小不符合等级、规格要求的允许误差按所检单位的平均值计算，其值不应超过规定的限度，且任何所检单位的允许误差值不应超过规定值的2倍。如超过以上规定者，按降级或等外品处理。

6.4.2 复验

该批次产品等级规格、包装、标识、净含量不合格者，允许生产单位进行整改后申请复检一次。

7 标识

包装物上应有明显标识，内容应包括：产品名称、等级、规格、产地、生产单位及详细地址、净含量和采收、包装日期及产品的标准编号（可选）。标注内容要求字迹清晰、规范、完整。

8 包装、运输和贮存

8.1 包装

8.1.1 包装要求

同一包装内，应为同一等级和同一规格的产品，包装内的产品可视部分应具有整个包装产品的代表性。

8.1.2 包装材质

盛装甜椒的容器（箱、筐等）应较好地保护果实不受伤害，整洁、干燥、牢固、透气，无污染，无异味，内部无尖突物，外部无钉刺，无虫蛀、腐配、霉变现象。瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求，纸箱无受潮、离层现象。塑料泡沫箱应符合 GB 4806.7 的要求。

8.2 运输

8.2.1 甜椒收获后应就地整修，及时包装、运输。

8.2.2 运输时做到轻装、轻卸，严防机械损伤。运输工具应清洁、卫生、无污染。

8.2.3 在装运之前应将甜椒进行预冷，如果实际温度超过 20 ℃，应快速冷却到 6 ℃-8 ℃，不可到运输车内慢速冷却。处于运输过程的甜椒，运输温度应为 7 ℃~9 ℃，空气相对湿度为 80 %~90 %。

8.3 贮存

8.3.1 贮运时应按品种、等级、规格分别存放。临时贮藏应在阴凉、通风、清洁、卫生的条件下进行，严防曝晒、雨淋、高温、冷冻、病虫害及有毒物质的污染。堆码时应轻卸、轻装，严防挤压碰撞。如空气过分干燥，应加盖聚乙烯薄膜。

8.3.2 贮存库应有通风放气装置，堆码方式应保证气流能均匀地通过垛堆，保证温度和相对湿度的稳定与均匀。

8.3.3 贮存温度以 8 ℃~9 ℃、相对湿度以 90 %~95 %为宜。如果相对湿度下降到 90 %以下，可用聚乙烯薄膜覆盖箱堆，用聚乙烯薄膜覆盖的，其通风换气的的时间，比不加覆盖的应延长 1 h ~2 h。