

# DB52

## 贵州省地方标准

DB52/T 978.1—2020  
代替 DB52/T 978-2014

### 贵州辣椒干 第1部分：朝天椒辣椒干

2020-08-17 发布

2020-08-18 实施



## 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 质量指标、分级要求及检验方法 .....	3
5 检验规则 .....	5
6 包装 .....	6
7 贮藏 .....	6
8 运输 .....	7



## 前 言

《贵州辣椒干》分为2个部分：

- 第1部分：朝天椒辣椒干
- 第2部分：线椒辣椒干

本部分为《贵州辣椒干》的第1部分。

本标准依据GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

**请注意本文件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。**

本标准代替DB52/T 978-2014《贵州辣椒干》，与DB52/T 978-2014相比，主要修改内容如下：

- 修改了标准名称；
- 将标准分为贵州朝天椒辣椒干和贵州线椒辣椒干两个部分；
- 修改和调整了标准的总体结构和编排格式；
- 修改了标准提出归口、起草单位；
- 在前言中增加了标准历次版本发布情况；
- 对术语和定义进行修改，增加了朝天椒辣椒干、果长、果宽、未成熟椒、不完善椒的定义；
- 对质量指标、分级要求及检验方法进行修改或按最新国标要求执行；

本标准由贵州省农业农村厅提出并归口。

本标准起草单位：贵州省辣椒研究所、贵州省农业农村厅、贵州省市场监督管理局、贵州大学、遵义市农业农村局、贵州交投农业产业发展有限公司、绥阳县农业农村局、湄潭县农业农村局、贵州省辣椒产业协会。

本标准主要起草人：王雪雅、张绍刚、胡蓉、吴康云、谭书明、张洪俊、毛东、付陆、孙小静、李文馨、陆敏、程军、罗仁发、张小明、佟硕秋、蓬桂华。

DB52/T 978.1-2020的历史版本发布情况为：

- DB52/T 978-2014。



# 贵州辣椒干 第1部分：朝天椒辣椒干

## 1 范围

本标准规定了朝天椒辣椒干的定义、质量指标、分级要求、检验方法、检验规则、包装、贮藏及运输要求。

本标准适用于贵州范围内朝天椒（锥形、指形、球形）辣椒干的生产和经营。

## 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 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 12729.2 香辛料和调味品 取样方法
- GB/T 12729.12 香辛料和调味品 不挥发性乙醚抽提物的测定
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 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

#### 朝天椒辣椒干

锥形、指形、球形等果形，椒果朝天（朝上或斜朝上）生长的红辣椒经过干制形成的产品。不含红辣椒加工后干制和干制后再加工的产品。

### 3.2

#### 果长

辣椒干体长—从果顶至基部的距离。

3.3

**果宽**

辣椒干体宽—辣椒干最宽处的距离。

3.4

**异味**

辣椒干本身气味以外的不正常气味。

3.5

**色泽**

本品种干制后特有的颜色和光泽。

3.6

**霉斑椒**

表面或内部有霉迹的辣椒干。

3.7

**霉变椒**

辣椒干生霉而导致变质的辣椒干。

3.8

**黑斑椒**

辣椒受病虫危害、生理伤害、环境变化等不良因素伤害后，呈现的黑斑、黑点。

3.9

**白壳**

椒体红色消退呈燥状的黄白色，肉质消失呈轻飘的薄片为白壳。

3.10

**黄梢**

辣椒干顶部红色消减呈干燥的黄色或淡黄色为黄梢。

3.11

**花壳**

椒体以红色为主，但部分红色减退显黄色、白色的间杂斑块为花壳。



## 3.12

**虫蚀椒**

椒体被虫啃食、蛀蚀和内部附有虫尸或其污染物。

## 3.13

**不完善椒**

霉变椒、霉斑椒、白壳、花壳、黄梢、黑斑椒、虫蚀椒的统称。

## 3.14

**断裂椒**

断损而未变质的辣椒干。

## 3.15

**异品种椒**

不属于本品种或形状与本品种有显著差异的辣椒干。

## 3.16

**未成熟椒**

指辣椒果实没有完全转红，经干燥后椒体带有灰绿色的辣椒干。

**4 质量指标、分级要求及检验方法****4.1 理化指标及检验方法**

应符合表1的要求。

表1 理化指标及检验方法

项 目	指 标	检 验 方 法
水分/(g/100g)	≤14	按 GB 5009.3 的规定执行
总灰分/(g/100g)	≤8	按 GB 5009.4(第一法)的规定执行
酸不溶灰分/(g/100g)	≤1.6	按 GB 5009.4(第三法)的规定执行
不挥发乙醚提取物(干态)/(g/100g)	>12	按 GB/T 12729.12 的规定执行

4.2 卫生指标

4.2.1 生产加工过程卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881的规定。

4.2.2 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。

4.2.3 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

4.2.4 最大农药残留限量

最大农药残留限量应符合GB 2763的规定。

4.2.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.3 感观指标、分级要求及检验方法

应符合表2的要求。

表2 感观指标、分级要求及检验方法

项目	等级规格				检验标准	
	一级	二级	三级	四级		
外观性状	果实一致性	果长相差≤5 mm 果宽相差≤2 mm	果长相差≤9 mm 果宽相差≤4 mm	果长相差≤12 mm 果宽相差≤6 mm	果长相差>12 mm 果宽相差>6 mm	取约 500 g 样品置洁净白瓷盘中，挑选出 50 组大小差异的辣椒干，游标卡尺测量果长、果宽，最后计算平均数。
	果形	果形一致，果面洁净，具本品种固有特征	果形一致，果面洁净，具本品种固有特征	果形较一致，果面较洁净，具本品种固有特征	果形不一致，果面有污物，具本品种固有特征	
	色泽	鲜红或紫红色，油亮光洁	鲜红或紫红色，油亮光洁	鲜红或紫红色，有光泽	红色或紫红色	
不完善椒	霉变椒 霉斑椒	不允许有	不允许有	不允许有	不允许有	外观检验的同时挑拣、称量并计算。
	虫蚀椒	不允许有	不允许有	≤0.5%	≤1%	
	白壳	不允许有	不允许有	≤0.5%	≤1%	
	黑斑椒	不允许有	不允许有	允许黑斑面积达 0.5 cm <sup>2</sup> 的不超过 0.5%	允许黑斑面积达 0.5 cm <sup>2</sup> 的不超过 1%	
	黄梢 花壳	不允许有	≤0.5%	≤2%	≤3%	

表2 (续)

项目	等级规格				检验标准
	一级	二级	三级	四级	
不完善椒总量	无	≤0.5%	≤3.5%	≤6%	不完善椒各项相加
未成熟椒	不允许有	不允许有	≤0.5%	≤1%	外观检验的同时挑拣、称量并计算。
断裂椒	长度不足 2/3 和破裂长度达椒身 1/3 以上的不得超过 1%	长度不足 2/3 和破裂长度达椒身 1/3 以上的不得超过 2%	长度不足 2/3 和破裂长度达椒身 1/3 以上的不得超过 3%	长度不足 1/2 和破裂长度达椒身的 1/2 以上的不得超过 5%	
异品种	不允许有	不允许有	≤2%	>2%	
杂质	不允许有	固有杂质总量不超过 0.5%，不允许有外来杂质	固有杂质总量不超过 1%，不允许有外来杂质	固有杂质总量不超过 2%，不允许有外来杂质	
异味	不允许有	不允许有	不允许有	不允许有	外观检验的同时取样品嗅闻。

## 5 检验规则

### 5.1 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核，即对本标准4.1~4.3规定的指标进行检验。有下列情形之一者应进行型式检验：

- 前后两次抽样结果差异较大；
- 国家质量监督机构或行业主管部门提出型式检验要求；
- 根据有关规定应进行型式检验的辣椒干。

### 5.2 交收检验

每批产品交收前，生产单位都应进行交收检验。交收检验内容包括感观指标、包装、标志，检验合格并附合格证方可交收。

### 5.3 组批检验

凡同产地、同品种、同等级、同年生产、同时成交的辣椒干作为一个检验批次。批发市场同产地、同规格的辣椒干作为一个检验批次。农贸市场和超市相同进货渠道的辣椒干作为一个检验批次。

### 5.4 抽样方法

5.4.1 按 GB/T 12729.2 的有关规定执行。

5.4.2 以一个检验批次作为相应的抽样批次。扦取样品应具有代表性，应在不同部位按规定数量扦样。样品的检验结果适用于整个抽检批次。

5.4.3 每件扦取的数量应基本一致，将扦取的原始样品混合均匀，缩分成平均样品。每批应不少于 2 kg。

5.4.4 在检验中如发现问题，需要扩大检验范围时，可以增加抽样数量。

5.4.5 理化检验取样，在检验大样品中选取具有代表性的样果 2 kg~5 kg，供理化和卫生指标检测用。

## 5.5 判定规则

5.5.1 每批受检样品抽样检验时，对不符合感观要求的样品做各项记录。如果一个样品同时出现多种缺陷，选择一种主要的缺陷，按一个残次品计算。不合格品的百分率按式（1）计算，三次重复调查后取平均值，计算结果精确到小数点后一位。各单项不合格品百分率之和即为总不合格品百分率。

$$X = \frac{m_1}{m_2} \times 100 \dots\dots\dots (1)$$

式中：

X —— 单项不合格百分率，单位为百分率（%）；

m<sub>1</sub> —— 单项不合格品的质量，单位为克（g）；

m<sub>2</sub> —— 检验批次样本的总质量，单位为克（g）

5.5.2 综合检测结果，判定该批辣椒干的质量。

## 6 包装

### 6.1 包装材料

内包装材料应为不透水、气的塑料薄膜袋或铝箔袋，并且洁净、无破损、无异味、无毒性，不损害辣椒干的色泽及其它特征，也不会使辣椒干增加或减少任何其他成分。外包装材料可以是麻袋、纸箱等材料，要求坚固、能避光。内外包装材料应符合国家食品安全相关规定。

### 6.2 包装要求

按品种或质量等级分别包装。每袋装量根据企业或市场需求确定，同批辣椒干中每袋重量应保持一致，应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，检验按JJF 1070执行。装袋后内包装可用线绳扎紧或热合密封，外包装如用麻袋应用麻线缝口，如用纸箱则应用胶带封口。

### 6.3 预包装标志

采用预包装的，其包装标识应符合GB 7718、GB 28050的相关规定。

## 7 贮藏

### 7.1 贮藏条件

贮藏库应具备通风防潮和降温设施，干燥、通风、防潮、防日晒。包装后的辣椒干应尽快贮存于库中堆码整齐，库内温度控制在10℃以下，温差不超过3℃，湿度控制在80%以下。并离地、离墙30 cm以上，留有走道和通道，便于通风。禁止与有毒、有污染和潮湿物混贮。

### 7.2 管理

辣椒干装袋入库后，离地30 cm以上摆放，定期检查库内温度、湿度和椒干的水分变化，及时防虫、防鼠，发现问题及时通过整理、通风、排湿、降温等方法进行处理。处理方法应符合国家食品安全相关规定。

### 7.3 贮藏时间

辣椒干的贮藏时间 $\leq$ 1年。

## 8 运输

运输辣椒干的工具应干燥、清洁、卫生，严禁接触有毒、有害物品或其它污染物。运输过程中应有防晒、防污染、防雨淋的设施保护。



