

ICS 号
中国标准文献分类号

团 体 标 准

T/CCIAS X X X — X X X X

代替的团体标准号

剁辣椒

Chopped pepper
(征求意见稿)

××××—××—××发布

××××—××—××实施

中国调味品协会 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。

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专利的责任。

本文件由中国调味品协会提出并归口。

本文件主要起草单位：

本文件主要起草人：

本文件由中国调味品协会提出并归口。

剁辣椒

1 范围

本文件规定了剁辣椒的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、包装、标签、标识、运输和储存的要求。

本文件适用于剁辣椒产品的生产、检验、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 191 包装储运图示标志
- GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐及硝酸盐的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
- 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
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- 《定量包装商品计量监督管理办法》（国家市场监督管理总局令第70号）（2023）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

剁辣椒 Chopped pepper

以鲜辣椒为主要原料，经去杂、精选、分切、添加食盐及其它添加料、经盐渍、脱盐或不脱盐、调味、灌装封口、杀菌或不杀菌加工而成的片状辣椒制品。

4 产品分类

按生产工艺分类

4.1 杀菌型

以鲜辣椒为主要原料，经去杂、精选、分切、添加食盐及其它添加料、经盐渍、脱盐或不脱盐、调味、灌装封口、杀菌加工而成的辣椒制品。

4.2 非杀菌型

以鲜辣椒为主要原料，经去杂、精选、分切、添加食盐及其它添加料、经盐渍、脱盐或不脱盐、调味、灌装封口加工而成的辣椒制品。

5 生产环境与设备

应符合GB 14881的规定。

6 技术要求

6.1 原辅料要求

6.1.1 鲜辣椒：具有辣椒应有的色泽、无霉烂、无虫害、无杂质，应符合相关食品安全国家标准及相关规定。

6.1.2 生产用水：应符合GB 5749的规定。

6.1.3 食用盐：应符合GB 2721的规定。

6.1.4 其他辅料：应符合相关食品安全国家标准及相关规定。

6.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有剁辣椒产品应有的颜色
气 味	具有剁辣椒产品特有的气味，无不良气味
滋 味	味辣，具有剁辣椒产品特有的风味，无苦涩、无霉味、无其他不良滋味
形 态	无正常视力可见的外来杂质

6.3 理化指标

理化指标应符合表2的要求。

表2 理化指标

项 目		要 求	
		杀菌型	非杀菌型
食盐（以氯化钠计），%	≤	9.0	13.0
固形物，%	≥	60	
总酸（以乳酸计），g/kg	≤	15	
亚硝酸盐，以（NaNO ₂ 计）mg/kg	≤	5.0	

6.4 食品安全指标

应符合GB 2714的规定。

6.5 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

6.6 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令（2023）年第70号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 规定。

8 试验方法

8.1 感官检验

8.1.1 色泽与形态

在光线充足的实验室，将样品置于洁净的白色搪瓷盘中，迎光观察其色泽与外观体态。

8.1.2 气味与滋味

取样品于洁净的容器内，检查有无异味，用温开水漱口，嗅其香气，品尝滋味。

8.2 理化检验

8.2.1 氯化钠

按GB 5009.44规定的方法测定。

8.2.2 固形物

按GB/T 10786规定的方法测定。

8.2.3 总酸

按GB 12456规定的方法测定。

8.2.4 亚硝酸盐

按GB 5009.33规定的方法测定。

8.3 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

9 检验规则

9.1 出厂检验

9.1.1 产品出厂前，应由生产企业的质量检验部门按本标准逐批检验。检验合格并签发质量合格证明的产品，方可出厂。

9.1.2 出厂检验项目包括：感官、净含量、食盐、总酸、固形物、亚硝酸盐、大肠菌群等。

9.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行：

- a) 新产品投产前；
- b) 停产半年以上，恢复生产时；
- c) 更改主要原料，可能影响产品质量时；
- d) 更改关键工艺或设备，可能影响产品质量时；
- e) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- f) 食品安全监督部门提出进行型式检验要求时。

9.3 组批

同一生产班次、同一生产线生产的同一品种、同规格的产品为一组批。

9.4 抽样

从同一批次的产品中随机抽取检验用样品和备用样品，从每批产品的不同部位抽取，样品数不少于6瓶（袋），样品量不少于1公斤，用于检验和留样。

9.5 判定规则

9.5.1 检验结果全部符合本文件规定时，则判该批产品为合格品。

9.5.2 检验结果中除大肠菌群外有一项或一项以上不符合本文件时，可从原批次产品中加倍抽样复检。复检结果合格时，则判定该批产品为合格品；复检结果仍有一项或一项以上不合格，则判定该批产品为不合格品。大肠菌群不合格直接判定该批次产品不合格。

10 标签、包装、运输、贮存

10.1 标签

标签的标注内容应符合相应标准和相关规定。

10.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全国家标准。

10.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，避免日晒、雨淋。运输工具应清洁卫生。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

10.4 贮存

产品应贮存于阴凉干燥的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀性的物品同处贮存。