

DB52

贵 州 省 地 方 标 准

DB52/T 977—2014

代替：DB52/T 448.1—2005

贵州辣椒

Guizhou pepper

2014 – 10 – 30 发布

2014 – 11 – 30 实施

贵州省质量技术监督局
贵州省农业委员会

发 布

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 分类 2

5 要求 3

6 试验方法 4

7 检验规则 4

8 包装和标志 5

9 贮藏条件 6

10 运输条件 6

前 言

本标准按照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 448.1—2005《辣椒》。与DB52/T 448.1—2005相比，除编辑性修改外，主要技术变化如下：

- 修改了感官指标分级方法及指标（见表1，2005版的表1）；
- 删除了胡萝卜素指标要求（2005版的表2）；
- 修改了卫生指标要求（见5.3, 2005版的5.3）。

本标准由贵州省农业委员会提出并归口。

本标准起草单位：贵州省果树蔬菜工作站、贵州省辣椒研究所、贵州省标准化院、贵州省农业委员会经济作物处、绥阳县经作站、遵义县辣椒产业发展中心、湄潭县果蔬站。

本标准主要起草人：张绍刚、姜虹、朱云乐、韩世玉、罗仁发、邢芳、夏兴勇、邵宇、张诗莹、赵艳、胡蓉。

贵州辣椒

1 范围

本标准规定了辣椒的产品质量、包装和标志、贮藏和运输要求及试验方法和检验规则。

本标准适用于贵州范围内生产的辣椒鲜果，包括Capsicum frutescens L. (syn. annuum L.)中的4个变种，即樱桃椒类(var. cerasiforme Bailey)、圆锥椒类(var. conoides Bailey)、簇生椒(var. fasciculatum Bailey)、长椒类(var. longrum Bailey)的生产和销售。

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 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 5009.6 食品中脂肪的测定方法
- GB/T 5009.86 蔬菜、水果及其制品中总抗坏血酸的测定（荧光法和2,4-二硝基苯肼法）
- GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜 取样方法
- GB/T 8858 水果、蔬菜产品中干物质和水分含量的测定方法
- GB/T 10469 水果、蔬菜粗纤维的测定方法
- GB/T 10473 水果和蔬菜产品中盐酸不溶性灰分的测定方法
- 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

同一品种 same variety

具有本品种典型性状，如形状、色泽、大小、风味。

3.2

相似品种 similar variety

形状、色泽、大小、风味等典型性状相似的品种。

3.3

整齐度 uniformity

同一品种、同一批果实大小相对一致的程度，用样品平均单果重量乘以系数表示。整齐，差异范围在样品平均单果重量乘以 $(1\pm 5\%)$ 以内。较整齐，差异范围在样品平均单果重量乘以 $(1\pm 7\%)$ 以内。基本整齐，差异范围在样品平均单果重量乘以 $(1\pm 10\%)$ 以内。

3.4

色泽 colour and luster

本品种果实（包括幼果、成熟果、老熟果）固有的颜色和光泽。

3.5

果形 fruit shape

本品种果实固有的形状。

3.6

清洁度 cleanness

果实表面清洁程度。

3.7

异味 undesirable odor

由于栽培或贮运环境的污染所造成的不良气味和滋味。

3.8

灼伤 heat injury

由于强光照射或其它原因使果面温度过高而造成的伤害。

3.9

冷害 cooling injury

果实在冰点以上不适低温中发生的生理病害，果面有凹陷斑，种子变褐。

3.10

冻害 freezing injury

果实在冰点以下的低温中发生组织冻结，无法缓解所造成的伤害。

3.11

病虫害 disease and pest injury

果实受病原菌和害虫侵染而导致的伤害。

3.12

机械伤 mechanical wound

果实因挤、压、碰等外力所造成的伤害。

4 分类

本标准将辣椒分为红果和青果两类。

5 要求

5.1 感观指标

应符合表1的要求。

表1 感观指标

序号	项 目	等 级			限 度
		特级	一级	二级	
1	品种	同一品种	同一品种	相似品种	特级品不符合感观品质要求的个数不得超过 5%，其中烂果不得超过 1%。一级、二级品不符合感观品质要求的个数不得超过 10%；其中烂果不得超过 1%。单果重差异范围特级品不超过平均单果重的±5%，一级品不超过平均单果重的±7%；二级品不超过平均单果重的±10%。
2	清洁度	清洁	清洁	清洁	
3	整齐度	整齐	较整齐	基本整齐	
4	色泽	正常	基本正常	基本正常	
5	果形	正常	基本正常	基本正常	
6	新鲜度	新鲜	新鲜	新鲜	
7	损伤	无腐烂、异味、灼伤、冷害、冻害、病虫害、疤痕、机械伤	无腐烂、异味、灼伤、冷害、冻害、病虫害、机械伤，可有轻微疤痕	无腐烂、异味、灼伤、冷害、冻害、病虫害、可有轻微机械伤，无严重疤痕	

5.2 理化指标

应符合表2的要求。

表2 理化指标

分类	项 目	指 标
红果	干物质含量 g/100 g	≥9
	辣椒素 g/100 g	≥0.03
	粗脂肪 g/100 g	≥0.3
	抗坏血酸 mg/100 g	≥80
	粗纤维 g/100 g	≤1.0
	盐酸不溶性灰份 g/100 g	≤0.2
青果	干物质含量 g/100 g	≥7
	辣椒素 mg/100 g	≥0.01
	粗脂肪 g/100 g	≥0.2
	抗坏血酸 mg/100 g	≥60
	粗纤维 g/100 g	≤0.9
	盐酸不溶性灰份 g/100 g	≤0.2

5.3 卫生指标

卫生指标应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的要求。

6 试验方法

6.1 感观指标检测

6.2 毛重和净重

将样品逐件称重，求得毛重，再将辣椒取出平铺于检验台上，不可重叠，记录个数。再称取容器重量，用毛重减去容器重，求出净重。毛重和净重不得低于包装上标志的毛重的净重。

6.3 整齐度

将每件样品的净重除以每件样品的辣椒个数，求得平均单果重。再将每件样品中的所有辣椒逐一与平均单果重相减，求出每个样品中辣椒果实大小的差异范围，测定整齐度。

6.4 感官品质

品种、果形、色泽、清洁度、新鲜度和损伤采用感观检测，感官品质检测中要将不合格果逐一记录。病虫害有明显症状或症状不明显而有怀疑者，都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。

6.5 理化指标检测

6.6 干物质

应按GB/T 8858的规定执行。

6.7 辣椒素

应按GB/T 21266的规定执行。

6.8 粗脂肪

应按GB/T 5009.6的规定执行。

6.9 抗坏血酸

应按GB/T 5009.86的规定执行。

6.10 粗纤维

应按GB/T 10469的规定执行。

6.11 盐酸不溶性灰份

应按GB/T 10473的规定执行。

6.12 卫生指标

应按GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定执行。

7 检验规则

7.1 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核,即对本标准规定的全部要求进行检验。有下列情形之一者即应进行型式检验:

- a) 根据有关规定应进行型式检验的辣椒;
- b) 国家质量监督机构或行业主管部门要求检验的辣椒;
- c) 前后两项检验结果差异较大的辣椒。

7.2 交收检验

每批产品交收前,要进行交收检验,检验内容包括感观、标志和包装等。检验合格并附有合格证方可交收。

7.3 组批检验

同产地、同规格、同品种、同时收购或销售的辣椒作为一个检验批次。

7.4 抽样方法

应按GB/T 8855中的有关规定执行,报验单填写的项目应与实货相符,凡货单不符,品种、等级混淆不清,包装容器严重损坏者,应由货主整理后,再行抽样。

7.5 判定规则

7.6 每批辣椒必须符合理化指标和卫生指标,理化指标和卫生指标中任何一项不合格则为不合格品。

7.7 每批辣椒抽样检查后,对不符合该等级标准的辣椒,按记录单上记载的各项记录,如一个果实同时具有几种缺陷,则选一个主要缺陷,按一个残次果计算。这样分别计算百分率,百分率需保留一位小数。

计算公式:

$$\text{单项不合格果}(\%) = \frac{\text{单项不合格果数}}{\text{检验批总果数}} \times 100 \dots\dots\dots (1)$$

品质不合格果百分率等于各单项不合格果百分率的总和。

7.8 限度范围

每批受检辣椒,不合格果百分率分别按其平均值计算,不得超过该等级规定限度范围。如果某件不合格果百分率超过规定限度时,为避免不合格率变异幅度太大,特作如下规定。

- a) 规定限度总计不超过 5%、7%和 10%则不合格果百分率分别不得超过 8%、10%和 15%。
- b) 规定限度总计不超过 1%、2%,则不合格果百分率不得超过 2%和 4%。
- c) 如果超过上述规定,则应降到相应的等级或作等外品处理。

8 包装和标志

8.1 盛装辣椒的容器要整洁、干燥、牢固、透气、美观,无污染、无异味,无虫蛀、无腐烂、无霉变。容器应按产品的大小规格设计,同一规格应大小一致,要能较好地保护果实不受伤害。内部无尖突物,

外部无钉刺，纸箱无受潮、离层现象。如采用塑料箱应符合 GB 8868 中的有关规定。内外包装材料必须符合国家食品安全相关规定。严禁使用装过农药、化肥、化学制品和其他有害物质的包装材料。

8.2 应按等级分别包装。

8.3 每批商品，其包装规格、单位重量须一致。

8.4 包装上应标明品名、等级、毛重、净重、产地、商标、标准编号、生产者、经销商、详细地址、包装日期，预包装商品标志应符合 GB 7718、GB 28050 的相关规定。

9 贮藏条件

9.1 临时贮藏宜在阴凉、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，防止果实萎蔫。禁止与有毒、有污染物混贮。

9.2 冷藏时应按品种、等级分别贮存，堆码时小心谨慎，防果实损伤，堆码方式宜保证气流能均匀地通过堆垛。

9.3 贮存温度

宜在8℃~10℃的范围内根据具体品种和成熟度确定。

9.4 相对湿度

贮藏库中空气的相对湿度宜在85%~95%的范围内根据具体品种和成熟度确定。

9.5 通风

贮藏库应有通风换气装置，并确保温度和相对湿度的稳定与均匀。

9.6 管理

定期检查，发现皱缩或病虫鼠害的果实，要及时剔除。处理方法必须符合国家食品安全相关规定。

10 运输条件

10.1 温度和相对湿度

在装运之前应将辣椒进行预冷，如果实际温度超过18℃~20℃，宜快速冷却到8℃，不应到运输车内慢速冷却，否则将会加速果实腐烂。运输温度和相对湿度宜根据具体品种、成熟度和运输时间确定。

10.2 通风

要采取相应的通风措施，及时排出果实呼吸所释放的热。

