

# T/DPSC

团 体 标 准

T/ DPSC. 1—2021

---

地理标志产品 新店七星椒

2021-11-14 发布

2021-11-20 实施

威远县严陵镇大棚蔬菜协会 发布

## 目 次

前言.....	IV
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
3.1 不完善椒.....	2
3.1.1 黑斑椒.....	2
3.1.2 黄梢、花壳、白壳.....	2
3.1.3 不成熟椒.....	2
3.1.4 断裂椒.....	2
3.1.5 虫蛀椒.....	2
3.2 霉斑椒.....	2
3.3 霉变椒.....	2
3.4 异品种椒.....	2
3.5 杂质.....	2
3.6 长度.....	2
3.7 宽度.....	2
4 地理标志产品保护范围.....	2
5 技术要求.....	3
5.1 感观要求.....	3
5.2 理化要求.....	3
5.3 农药残留.....	3
5.4 试验方法.....	3
5.4.1 感观要求.....	3
5.4.2 理化指标.....	3
5.4.3 农药残留.....	4
5.5 抽样方法.....	5
5.6 检验规则.....	5
5.6.1 交收检验.....	5
5.6.2 型式检验.....	5
6 干椒.....	5
6.1 干椒技术要求.....	5
6.1.1 感观要求.....	5
6.1.2 理化要求.....	6
6.1.3 卫生要求.....	6

6.1.4	农药残留量.....	6
6.1.5	净含量及允差.....	6
6.2	试验方法.....	7
6.2.1	感观要求.....	7
6.2.2	理化指标.....	8
6.2.3	卫生指标.....	9
6.2.4	净含量及允差.....	9
6.3	抽样方法.....	9
6.4	检验规则.....	10
6.4.1	出厂检验.....	10
6.4.2	型式检验.....	10
7	标志、标签、包装、运输和贮存.....	10
7.1	鲜椒运输和贮存.....	10
7.1.1	运输.....	10
7.1.2	贮存.....	10
7.2	干椒标志、标签、包装、运输和贮存.....	10
7.2.1	标志.....	10
7.2.2	包装.....	10
7.2.3	运输.....	11
7.2.4	贮存.....	11
附录A	新店七星椒地理标志产品保护范围.....	12

## 前 言

本文件是按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本文件由威远县农业农村局提出。

本文件由威远县严陵镇大棚蔬菜协会归口管理。

本文件起草单位：威远县农业农村局、威远县市场监督管理局、威远县严陵镇大棚蔬菜协会。

本文件主要起草人：沈国兴 赵汀 龙朝贵 杨维。

# 地理标志产品 新店七星椒

## 1 范围

本文件规定了新店七星椒的术语和定义、技术要求、干椒技术要求、标志、标签、包装、运输、贮存。本文件主要适用于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准保护的新店七星椒（以下简称七星椒）。

## 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 2763 食品中农药最大残留限量
- GB 5009.3 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品中灰分的测定
- GB 5009.5 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.12 食品中铅的测定
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB/T 5009.6 食品中脂肪的测定
- GB/T 5009.10 植物类食品中纤维的测定
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.14 食品中锌的测定
- GB/T 5009.15 食品中镉的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.18 食品中氟的测定
- GB/T 5009.33 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
- GB/T 5009.82 食品中维生素 A 和维生素 E 的测定
- GB/T 5009.83 食品中胡萝卜素的测定
- 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 5009.87 食品中磷的测定
- GB/T 5009.90 食品中铁、镁、锰的测定
- GB/T 5009.91 食品中钾、钠的测定
- GB/T 5009.92 食品中钙的测定
- 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/T 12729.9 香辛料和调味品酸不溶性灰分的测定
- 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 不完善椒

指失去一部分使用价值和椒体不全的干椒。包括：黑斑椒、黄梢、花壳椒、不熟椒、断裂椒、虫蛀椒等。

#### 3.1.1 黑斑椒

指辣椒受病虫害危害后，呈现的黑斑、黑点。

#### 3.1.2 黄梢、花壳、白壳

干椒的顶部红色消减呈干燥的黄色或淡黄色谓之黄梢，椒体以红色为主，但部分红色减退显黄色白色的间杂斑块谓之花壳，椒体红色消退，呈燥状的黄白色，肉质消失而呈轻飘的薄片谓之白壳，白壳椒已无商品价值。

#### 3.1.3 不成熟椒

指辣椒成熟度不够干制后的干椒，其体形瘦小，明显瘪缩，色泽暗淡或呈暗绿色者。

#### 3.1.4 断裂椒

断损而未变质的干椒。

#### 3.1.5 虫蛀椒

指椒体被虫啃食、蛀蚀和内部附有虫尸或其污染物。

### 3.2 霉斑椒

指辣椒表面或内部有霉迹者。

### 3.3 霉变椒

指干椒生霉而导致变质的干椒。

### 3.4 异品种椒

指不属于本品种或形状与本品种有显著差异的干椒。

### 3.5 杂质

指干椒本身以外的一切物品均属杂质。

### 3.6 长度

指干椒身长——从果顶至基部的距离，以厘米表示。

### 3.7 宽度

批辣椒椒身最宽横断面处的量度，以厘米表示。

## 4 地理标志产品保护范围

限于原国家质量监督检验检疫总局批准的地理保护范围，见附录A

## 5 技术要求

### 5.1 感观要求

表一 感观指标表

指 标	指标要求	
	一级	二级
外观、色泽	七星椒果实弯曲细长、个小尾尖。外表呈鲜红至暗红色、油亮光洁。形状色泽均匀、果面清洁，无杂物附着。无虫蚀霉烂椒。	七星椒果实弯曲细长、个小尾尖。外表呈鲜红至暗红色、有光泽。形状色泽均匀、果面清洁，无杂物附着。无虫蚀霉烂椒。
气味、滋味	具有七星椒特有的清新香辣气味，入口辛辣，无不正常的气味、滋味及异味。	
外形特点	尾尖处凹陷，果皮皱褶，椒柄细长弯曲，比其它辣椒椒柄略长且细。	

### 5.2 理化要求

表二 理化指标表

指 标		指标要求
辣椒素，%	≥	0.1
蛋白质，%	≥	2.8
粗纤维，%	≤	28
脂肪，%	≥	0.8
总抗坏血酸，mg/100g	≥	170.0
β-胡萝卜素，mg/100g	≥	0.4
钙，mg/100g	≥	15.0
磷，mg/100g	≥	200.0
钾，mg/100g	≥	800.0
铁，mg/100g	≥	1.0
锌，mg/100g	≥	0.3
镁，mg/100g	≥	25.0
维生素E，mg/100g	≥	8.0

### 5.3 农药残留

应符合GB 2763的规定。

### 5.4 试验方法

#### 5.4.1 感观要求

外观、色泽、气味、滋味仔细观察七星椒品种是否纯正，大小是否均匀，是否洁净，色泽是否正常；取少量七星椒，反复嗅闻气味是否正常，口尝滋味是否纯正。

#### 5.4.2 理化指标

5.4.2.1 辣椒素

按GB/T 21266规定进行。

5.4.2.2 蛋白质

按 GB/T 5009.5 规定的方法测定。

5.4.2.3 粗纤维

按 GB/T 5009.10 规定的方法测定。

5.4.2.4 脂肪

按GB/T 5009.6规定的方法测定。

5.4.2.5 抗坏血酸

按GB/T 5009.86规定的方法测定。

5.4.2.6 胡萝卜素

按GB/T 5009.83规定的方法测定。

5.4.2.7 钙

按GB/T 5009.92规定的方法测定。

5.4.2.8 磷

按GB/T 5009.87规定的方法测定。

5.4.2.9 钾

按GB/T 5009.91规定的方法测定。

5.4.2.10 铁

按GB/T 5009.90规定的方法测定。

5.4.2.11 锌

按GB/T 5009.14规定的方法测定。

5.4.2.12 镁

按GB/T 5009.90规定的方法测定。

5.4.2.13 维生素 E

按GB/T 5009.82规定的方法测定。

5.4.3 农药残留

按GB 2763规定的方法测定。

5.5 抽样方法



### 5.5.1 组批

同一生产基地、同一时间生产的七星椒为一批，最大批量不超过2000Kg。

5.5.2 扦取样应具有代表性。在每批堆垛的上、中、下各层呈波浪形随机扦取样品。

5.5.3 每垛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。样品质量应不少于4 kg。

5.5.4 样品应放置于洁净、干燥、蔽光的玻璃容器或其他合适的容器内，容器不得使样品增加或减少任何成分。在容器外注明产地、品种、批次、等级、日期、取样人姓名等，以供检验。

5.5.5 取样用具：取样铲、样品盘、分样板、不锈钢夹、磨口玻璃瓶或塑料盛装筒（袋）。

## 5.6 检验规则

### 5.6.1 交收检验

5.6.1.1 应对七星椒逐批进行检验，合格后才能加工或销售。

5.6.1.2 交收检验项目为感官指标、理化指标中的辣椒素。

5.6.1.3 判定规则：检验时若有一项指标不合格，应加倍抽样检验。复检后仍不合格则判该批产品不合格。

### 5.6.2 型式检验

5.6.2.1 型式检验项目为本文件所有要求。型式检验应每个收获季节做一次。

5.6.2.2 判定规则：产品按本文件检验，若有一项不合格项时，应加倍抽样。如仍有不合格项，则判该批产品不合格。

## 6 干椒

### 6.1 干椒技术要求

#### 6.1.1 感观要求

表三 感观指标表

指 标	指标要求	
	一级	二级
外观、色泽	干椒果实弯曲细长、个小尾尖。外表呈略红色、油亮光洁。干湿适度，手捏有弹性而不破碎，摇动有响声。形状色泽均匀、果面清洁，无杂物附着。无黑斑椒、虫蚀椒、白壳椒、不成熟椒、霉斑椒、霉变椒。	干椒果实弯曲细长、个小尾尖。外表呈略红色、有光泽。干湿适度，手捏有弹性而不破碎，摇动有响声。形状色泽均匀、果面清洁，无杂物附着。无虫蚀椒、白壳椒、不成熟椒、霉变椒。
气味、滋味	具有干椒特有的刺鼻辣味及辛辣滋味，无不正常的气味、滋味及异味。	
外形特点	尾尖处凹陷，果皮皱褶，椒柄细长弯曲，比其它干椒椒柄略长且细。	

不完善椒	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3%	长度不足2/3和破裂长度达椒身1/3以上的不得超过5%
	黑斑椒	不允许有	不得超过1%
	虫蚀椒	不允许有	不允许有
	黄梢、花壳椒	允许黄梢椒和以红色为主显浅红色暗斑且其面积在全果1/4以下的花壳椒，其总量不得超过2%。	允许黄梢椒和以红色为主显红白色斑块且其面积在全果1/3以下的花壳椒，其总量不得超过2%。
	白壳椒	不允许有	不允许有
	不熟椒	不允许有	不允许有
	霉斑椒	不允许有	≤1%
	霉变椒	不允许有	不允许有
	异品种椒	≤1%	≤2%
指 标	续表三 指标要求		
		一级	二级
杂质	各类杂质总量不超过0.5%，不允许有害杂质		各类杂质总量不超过1%，不允许有害杂质

### 6.1.2 理化要求

表四 理化指标表

指 标	指标要求
水分，%	≤ 14
总灰分，%	≤ 8
盐酸不溶性灰分（干态），%	≤ 1.25
不挥发乙醚提取物（干态），%	> 12
粗纤维（干态），%	< 28
辣椒素，%	> 0.8

### 6.1.3 卫生要求

表五 卫生要求表

砷（以As计）/（mg/kg）	≤	0.5
铅（pb）/（mg/kg）	≤	0.2
镉（Cd）/（mg/kg）	≤	0.05
总汞（以Hg计）/（mg/kg）	≤	0.01
氟（F）/（mg/kg）	≤	1.0
亚硝酸盐，mg/kg	≤	4

### 6.1.4 农药残留量

应符合GB 2763的规定。

### 6.1.5 净含量及允差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 6.2 试验方法

### 6.2.1 感观要求

6.2.1.1 外观、色泽、气味、滋味仔细观察干椒品种是否纯正，大小是否均匀，是否洁净，色泽是否正常；取少量干椒，反复嗅闻气味是否正常；握干椒若干粒，手握应微有弹性而不破碎，摇动应有响声。

6.2.1.2 准确称取不完善椒样品 2000g，置于白磁盘中，仔细翻转检查，拣出断裂椒、黑斑椒、黄梢椒、花壳椒、白壳椒、不成熟椒，分别称取其质量，计算各自的百分率。

a) 断裂椒率按下式计算：

$$P_1 = (n_1/N) \times 100\% \quad \dots\dots\dots (1)$$

式中：P<sub>1</sub> —— 断裂椒率，%；

n<sub>1</sub> —— 断裂椒质量，g；

N —— 样品质量，g。

b) 黑斑椒率按下式计算：

$$P_2 = (n_2/N) \times 100\% \quad \dots\dots\dots (2)$$

式中：P<sub>2</sub> —— 黑斑椒率，%；

n<sub>2</sub> —— 黑斑椒质量，g；

N —— 样品质量，g。

c) 黄梢椒、花壳椒率按下式计算：

$$P_3 = (n_3/N) \times 100\% \quad \dots\dots\dots (3)$$

式中：P<sub>3</sub> —— 黄梢、花壳椒率，%；

n<sub>3</sub> —— 黄梢、花壳椒质量，g；

N —— 样品质量，g。

6.2.1.3 霉斑椒率：准确称取样品 2000 g，检出霉斑椒，称其质量按下式计算百分率。

$$\text{霉斑椒率}(\%) = (n_4/N) \times 100\% \quad \dots\dots\dots (4)$$

式中：n<sub>4</sub> —— 霉斑椒质量，g；

N —— 样品质量，g。

6.2.1.4 异品种椒率：准确称取样品 2000 g，检出异品种椒，称其质量按下式计算百分率。

$$\text{异品种椒}(\%) = (n_5/N) \times 100\% \quad \dots\dots\dots (5)$$

式中：n<sub>5</sub> —— 异品种椒质量，g；

N —— 样品质量，g。

6.2.1.5 杂质率：准确称取样品 2000 g，用撮子拣出杂质，再用 4 mm 圆孔筛，环行平筛 1 mm，将检出物与筛下物合并称其质量，按下式计算百分率。

$$\text{杂质率}(\%) = (n_6/N) \times 100\% \quad \dots\dots\dots (6)$$

式中：n<sub>6</sub> —— 杂质质量，g；

N —— 样品质量，g。

### 6.2.2 理化指标

### 6.2.2.1 水分

按GB/T 5009.3规定的方法测定。

### 6.2.2.2 总灰分

按GB/T 5009.4规定的方法测定。

### 6.2.2.3 酸不溶性灰分

按GB/T12729.9规定的方法测定。

### 6.2.2.4 粗纤维

按GB/T 5009.10规定的方法测定。

### 6.2.2.5 不挥发性乙醚提取物

原理：用乙醚抽取辣椒试样，除去挥发部分，干燥不挥发残渣并称重。求计不挥发性乙醚提取物的含量。

试剂：乙醚

仪器：

- a) 索式抽取器；
- b) b. 烘箱：110℃±1℃。
- c) c. 分析天平：感量0.0001 g。

取样：按本文件规则抽取样品。

试样制备：将抽取的样品再混合，取约60 g，用磨碎机磨细成约1 mm的颗粒，小心混匀，将试样于已干燥的广口瓶中密封备用。

测定步骤：

称取制备试样约2.000 g，将试样放于已干燥的滤纸中，全样包没。再移入（已处理好）滤纸筒内，筒口上放少许脱脂棉，再将滤纸筒放于索氏抽取器内，加入乙醚浸渍（不加热）14h，然后在70℃热水浴上加热连续抽提10h（回流速度控制在每（3~5）min一次）。提取完全后（滴在滤纸或毛玻璃上乙醚液挥发后无油迹），取出滤纸筒，利用抽提器回收乙醚。再将烧瓶取下，置于热水浴上，吹入空气流，以除去烧瓶中的乙醚。在将烧瓶放入干燥器中冷却后，取出放于105℃干燥箱中烘干，约（1~2）h，取出，冷却，称重，直至前后两次称重之差不超过0.005 g为止，按下式计算干态含量百分率。

$$(7) \quad \frac{(m_1 - m_2) \times 100}{N} \text{不挥发性乙醚提取物}(\%) = \frac{100}{100 - H} \times \dots\dots\dots$$

式中：N —— 试样质量，g；  
 $m_1$  —— 烧瓶和残渣的质量，g；  
 $m_2$  —— 烧瓶的质量，g；  
 H —— 试样水分含量，%。

### 6.2.2.6 辣椒素的测定

按GB/T 21266规定进行。

### 6.2.3 卫生指标

#### 6.2.3.1 总砷

按GB/T 5009.11的规定的的方法测定。

#### 6.2.3.2 铅

按GB/T 5009.12的规定的的方法测定。

#### 6.2.3.3 镉

按GB/T 5009.15的规定的的方法测定。

#### 6.2.3.4 总汞

按GB/T 5009.17的规定的的方法测定。

#### 6.2.3.5 氟

按GB/T 5009.18规定的的方法测定。

#### 6.2.3.6 亚硝酸盐

按GB/T 5009.33规定的的方法测定。

#### 6.2.3.7 农药残留量

按GB 2763规定的的方法测定。

### 6.2.4 净含量及允差

按JJF1070的规定执行。

## 6.3 抽样方法

### 6.3.1 组批

用同一批原料生产的，同一班组包装的同一品种、同一规格的产品为一批。

6.3.2 取样前应该核对品种包装、批次、标记、等级、数量等，在取样中如发现品种、等级混淆、包装破损，应整理后再进行取样检验。

6.3.3 扦取样应具有代表性。在每批堆垛的上、中、下各层呈波浪形随机扦取样品。

6.3.4 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。样品质量应不少于4 kg。

6.3.5 样品应放置于洁净、干燥、蔽光的玻璃容器或其他合适的容器内，容器不得使样品增加或减少任何成分。在容器外注明产地、品种、批次、等级、日期、取样人姓名等，以供检验。

6.3.6 取样用具：取样铲、样品盘、分样板、不锈钢夹、磨口玻璃瓶或塑料盛装筒（袋）

## 6.4 检验规则

#### 6.4.1 出厂检验

6.4.1.1 出厂前应由厂质检室逐批进行检验，合格后并附合格证才能出厂。

6.4.1.2 出厂检验项目为感官指标、理化指标中水分、灰份和净含量、标签。

6.4.1.3 判定规则：检验时若有一项指标不合格，应加倍抽样检验。复检后仍不合格则判该批产品不合格。

#### 6.4.2 型式检验

6.4.2.1 型式检验项目为本文件第4章和标签。

正常生产每半年进行一次型式检验，有下列情况之一时，亦应进行：

- a) 主要原料或工艺有重大改变时；
- b) 停产半年恢复生产时；
- c) 出现质量不稳定时；
- d) 国家质量技术监督部门提出型式检验要求时。

6.4.2.2 判定规则：产品按本文件检验，若有一项不合格项时，应加倍抽样。如仍有不合格项，则判该批产品不合格。

### 7 标志、标签、包装、运输和贮存

#### 7.1 鲜椒运输和贮存

##### 7.1.1 运输

运输工具必须清洁、卫生、干燥、无异味；不得与有毒、有害、易污染和潮湿的物品混装混运。运输过程中必须防雨、防潮、防晒、防污染、防挤压；装卸搬运时应轻拿轻放。

##### 7.1.2 贮存

产品应贮存在清洁、干燥、通风良好、避光、无异味的库房中，不得与有毒、有害、易污染的物品混存混放。

#### 7.2 干椒标志、标签、包装、运输和贮存

##### 7.2.1 标志

内包装标签标志应符合GB 7718的规定。

外包装瓦楞纸箱上应标明商标、品名、制造商、地址、产品执行标准、生产日期、保质期、服务电话等。

##### 7.2.2 包装

7.2.2.1 产品采用复合膜袋作内包装，或将多个内包装组合再外套纸品盒进行多层包装。内包装材料必须符合食品包装材料要求，包装做到整齐、清洁、密封、牢固。

7.2.2.2 外包装为瓦楞纸箱。外包装应确保产品不受损坏或污染。

### 7.2.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、干燥、无异味；不得与有毒、有害、易污染和潮湿的物品混装混运。  
运输过程中必须防雨、防潮、防晒、防污染、防挤压；装卸搬运时应轻拿轻放。

### 7.2.4 贮存

产品应贮存在清洁、干燥、通风良好、避光、无异味的库房中，不得与有毒、有害、易污染的物品混存混放。

附录 A:

### 新店七星椒地理标志产品保护范围

A1 新店七星椒地理标志产品保护范围包括:

四川省内江市威远县新店镇、向义镇、界牌镇、严陵镇、高石镇、龙会镇、东联镇共计7个镇所辖行政区域。

A2 新店七星椒地理标志产品保护范围图示:

