



中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10967—2013

红辣椒干流通规范

Specification of circulation for dried chilies

2013-04-16 发布

2013-11-01 实施

中华人民共和国商务部 发布



前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中华人民共和国商务部提出并归口。

本标准起草单位：山东省标准化研究院、商务部流通产业促进中心、厦门标普标准化服务有限公司、中食恒信(北京)质量认证中心有限公司。

本标准主要起草人：孙玉亭、颜丽、朱玉梅、刘春霞、原静、安洁、祁晓丹、刘艾迎、陈智勇、张晶、果然、孙鑫。

红辣椒干流通规范

1 范围

本标准规定了红辣椒干的商品质量基本要求,商品等级、包装、标识和流通过程要求。
本标准适用于红辣椒干(带把和不带把)流通的经营和管理,其他种类的辣椒干可参照执行。

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/T 191 包装储运图示标志
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762 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/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8946 塑料编织袋
GB/T 21302 包装用复合膜、袋通则
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
NY 5229 无公害食品 辣椒干

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

红辣椒干 **dried chilies**

采用成熟的鲜红辣椒经自然晾晒或人工干燥制成的产品。

3.2

不完善椒 **faulty chilies**

有部分缺陷或椒体不全的红辣椒干。包括黑斑椒、花壳椒、不成熟椒、断裂椒、虫蛀椒等。

3.3

不成熟椒 **immature chilies**

用未成熟的红辣椒制成的红辣椒干,其体形瘦小、明显瘪缩,色泽暗淡,籽少或无籽。

3.4

黄梢椒 **chilies with yellow color on the top**

顶部红色消减呈黄色或淡黄色的红辣椒干。

3.5

花壳椒 **chilies with abnormal color**

椒体以红色为主,但部分红色减退显黄色、白色间杂斑块的红辣椒干。

4 商品质量基本要求

- 商品质量应满足以下基本要求：
- 大小基本均匀,具有该品种固有的颜色和光泽；
 - 无腐烂变质,无外来异物；
 - 水分含量 $\leq 14\%$ ；
 - 允许使用食品添加剂的品种及最大使用量应符合 GB 2760 的相关规定；
 - 污染物、农药最大残留应分别符合 GB 2762、GB 2763 的相关规定。

5 商品等级

商品质量在符合基本要求的前提下,等级分为一级、二级和三级,各项等级指标应符合表 1 规定。

表 1 红辣椒干商品等级

指 标	等 级		
	一级	二级	三级
均匀度	同一品种,形状均匀,具有本品种固有特征,表皮洁净	同一品种,形状基本均匀,具有本品种固有特征,表皮洁净	类似品种,形状有差异,具有本品种固有特征,表皮洁净
色 泽	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
完整度	不完善椒总数量不应超过 5%,黄梢椒和花壳椒总数量不应超过 2%,无虫蛀椒、黑斑椒、白壳椒	不完善椒总数量不应超过 8%,黄梢椒和花壳椒总数量不应超过 4%,虫蚀椒、黑斑椒和白壳椒不应超过总量的 1%	不完善椒总数量不应超过 12%,黄梢椒和花壳椒总数量不应超过 6%,虫蚀椒、黑斑椒和白壳椒不应超过总数量的 2%
成熟度	无不成熟椒	不成熟椒总数量不应超过 0.5%	不成熟椒总数量不应超过 1%
注:红辣椒干不同等级实物参考图片参见附录 A。			

6 包装

6.1 包装材料

- 6.1.1 包装材料应无毒、清洁、干燥、无污染、无异味,具有一定的透气性、防潮性和抗压性,宜于取材及回收处理。
- 6.1.2 包装容器选用复合薄膜袋、塑料编织袋或瓦楞纸箱,复合薄膜袋应符合 GB/T 21302 的规定,塑料编织袋应符合 GB/T 8946 的规定,瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

6.2 包装规格

采用塑料编织袋或瓦楞纸箱的红辣椒干单位包装容器规格可参考表 2。

表 2 红辣椒干包装容器规格

产品	包装容器	重量/kg	尺寸/mm
红辣椒干	塑料编织袋	10	850×600(长×宽)
		20	1 100×800(长×宽)
	瓦楞纸箱	15	440×380×260(长×宽×高)

6.3 包装方法

- 6.3.1 按产品的品种、等级分别包装。
- 6.3.2 采用瓦楞纸箱包装时用封口纸或打包带封装。
- 6.3.3 包装内产品可视部分应能代表整个包装产品的质量水平。
- 6.3.4 包装内应放置该批次红辣椒干的产地证明和质量检验合格证明。

7 标识

- 7.1 标识应内容规范,字迹清晰、明显、持久,易于辨认和识读,并符合 GB/T 191 和 GB 7718 的规定。
- 7.2 应标明产品名称、等级、净含量、产地、经销商名称、地址和联系电话,生产日期或包装日期、贮藏条件等信息;标注净含量与实际含量之差应符合 JJF 1070 的要求。
- 7.3 取得商标的红辣椒干,商标标识应经国家工商管理部门注册登记。
- 7.4 取得相应认证资质的红辣椒干,应按要求使用标志。
- 7.5 应在箱体或外袋印刷标识,有分装袋的亦应在分装袋上印刷标识。

8 流通过程要求

8.1 产地采购

- 8.1.1 鼓励采购商与基地挂钩,实行订单采购。
- 8.1.2 采购商应向种植户、种植基地或产地经纪人索要产地证明、产品质量检验合格证明和认证证书等材料备案。产地证明应包含产地、数量、品种、采摘日期等内容。
- 8.1.3 进货时,应对红辣椒干的质量等级进行感官检查。当感官不能确定质量时,应进行理化检验,理化检验应符合 NY 5229 的要求。
- 8.1.4 对采购的产品应做好验货记录,包括发货单位、进货时间、品种、数量、等级、产地、采收及包装日期等。

8.2 贮存

- 8.2.1 贮存场所应阴凉、通风、干燥和清洁,不应露天存放。
- 8.2.2 应按品种、等级分别贮存。
- 8.2.3 袋装贮存时堆垛应离墙、离地 30 cm 以上,堆码整齐,大堆垛应留走道和通风道;散装贮存时地面应清扫干净并衬垫隔离物。

8.3 运输

- 8.3.1 运输工具应清洁、卫生、无污染、无异味、无杂物,可采用箱式货车,搬运时应轻搬、轻放。

8.3.2 运输过程应防曝晒、防污染、防雨淋。

8.3.3 运输过程应做到物、证相符,保留相关票据备案。

8.4 批发

8.4.1 经销商应具备相应的经营资质,按照国家有关规定建立购销台账,记录产品的生产者、品名、产地、进货时间、规格等级、交易时间、价格、数量等。

8.4.2 经销商应查验红辣椒干的产地证明和产品质量检验合格证明,无有效产品质量检验合格证明的,应委托具有法定资质的检测机构进行检测,检测合格后方可进入市场销售。对于包装破损的,应查明原因,确认质量符合要求后,才能上市销售。对检验检测发现的或有关行政主管部门公布的不合格产品,经销商应立即停止销售并记录在案。

8.4.3 经销商应进行整个销售过程的记录、文件管理和保存,建立农产品安全追溯制度。

8.5 零售

8.5.1 可采用定量包装或散装的销售方式,散装零售应保持红辣椒干整洁、卫生,且不应与其他鲜菜混放。

8.5.2 零售商应有固定的经营场地(摊位),应挂牌销售,明确标识红辣椒干的品种、产地、等级、价格、保质期、重量等。

8.5.3 超市零售应配备产品陈列货架、电子条码秤等。销售标签应包括超市名称、产品名称、销售日期、等级、重量、价格、产地、保质期等。

附 录 A
(资料性附录)
红辣椒干等级示例

A.1 红辣椒干等级示例见图 A.1。



一级



二级



三级

图 A.1 红辣椒干等级示例图