ICS 67.080.20
× ××
备案号：××××－××××

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1711—2020

代替NY/T 1711—2009

绿色食品 辣椒制品

Green food－Chilli product

（报批稿）

2020-08-26 发布　　2021-01-01 实施

中华人民共和国农业农村部 发布

前　　言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准代替NY/T 1711-2009《绿色食品 辣椒制品》。与NY/T 1711-2009相比，除编辑性修改外，主要技术变化如下：

——修改了术语和定义；

——修改了感官指标；

——理化指标中修改了水分、氨基酸态氮、酸价和过氧化值的指标，增加了氯化物指标；

——卫生指标中修改了亚硝酸盐、敌敌畏、黄曲霉毒素B_1、大肠菌群、沙门氏菌和金黄色葡萄球菌的指标，删除了志贺氏菌的指标，增加了三唑酮、氯氟氰菊酯、苏丹红、罗丹明B、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）和特丁基对苯二酚（TBHQ）的限量要求。

本标准由农业农村部农产品质量安全监管司提出。

本标准由中国绿色食品发展中心归口。

本标准起草单位：四川省农业科学院质量标准与检测技术研究所、农业农村部食品质量监督检验测试中心（成都）、中国绿色食品发展中心、四川省绿色食品发展中心、四川省郫县豆瓣股份有限公司、四川省丹丹郫县豆瓣集团股份有限公司。

本标准主要起草人：杨晓凤、张宪、雷绍荣、闫志农、陈敏、尹全、刘炜、张义蓉、罗晓梅、陈龙飞、黄家全、岳鹏。

本标准的历次版本发布情况为：

——NY/T 1711-2009。

绿色食品　辣椒制品

1　范围

本标准规定了绿色食品辣椒制品的术语和定义、要求、检验规则、标签、包装、运输和储存。

本标准适用于绿色食品辣椒制品，不适用于辣椒油。

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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
GB 5009.32 食品安全国家标准 食品中9种抗氧化剂的测定
GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定
GB/T 5009.126 植物性食品中三唑酮残留量的测定
GB/T 5009.146 植物性食品中有机氯和拟除虫菊酯类农药多种残留量的测定
GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 12456 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/T 19681 食品中苏丹红染料的检测方法 高效液相色谱法
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
NY/T 392 绿色食品 食品添加剂使用准则
NY/T 655 绿色食品　茄果类蔬菜
NY/T 658 绿色食品　包装通用准则

NY/T 901 绿色食品 香辛料及其制品

NY/T 1040 绿色食品 食用盐

NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则

NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则

SN/T 2324 进出口食品中抑草磷、毒死蜱、甲基毒死蜱等33种有机磷农药残留量的检测方法

SN/T 2430 进出口食品中罗丹明B的检测方法

国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

辣椒制品 chilli product

以辣椒为主要原料，添加或不添加辅料，经加工制成的制品。如干辣椒制品、油辣椒制品、发酵辣椒制品和其他辣椒制品。

3.2

干辣椒制品 dried chilli product

以鲜辣椒为主要原料，经干燥、烘焙或炒制等工艺加工制成的制品，如辣椒干、辣椒段（块）、辣椒粉（面）等。

3.3

油辣椒制品 fried chilli product

以鲜辣椒或干辣椒及食用油为主要原料，经加工制成的油和辣椒混合体的制品，如油辣椒、鸡辣椒、肉丝辣椒、豆豉辣椒等。

3.4

发酵辣椒制品 fermented chilli product

以鲜辣椒或干辣椒为主要原料，经破碎、发酵或发酵腌制等工艺加工制成的制品，如剁辣椒、泡椒、辣豆瓣酱、辣椒酱等。

3.5

其他辣椒制品 other chilli product

以鲜辣椒或干辣椒为主要原料，经破碎或不破碎、非发酵等工艺加工制成的制品，如香酥辣椒、糍粑辣椒等。

4 要求

4.1 原料和辅料

4.1.1 辣椒原料应符合NY/T 655的规定，其他食材原料应符合相关绿色食品标准的规定。

4.1.2 食用盐应符合NY/T 1040的规定，香辛料应符合NY/T 901的规定，其他辅料应符合相应国家标准或行业标准的规定。

4.1.3 食品添加剂应符合NY/T 392的规定。

4.2 加工用水

应符合NY/T 391的规定。

4.3 生产过程

应符合GB 14881的规定。

4.4 感官

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
形态	具有相应产品固有的形态，无霉变和腐烂现象	取约 50 g 样品于洁净、干燥的白瓷盘中，在自然光亮处，用目测法观察其形态、色泽、杂质；用嗅觉及味觉鉴别气味和滋味。
色泽	具有相应产品固有的色泽	
气味和滋味	具有相应产品固有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来异物和杂质	

4.5 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标				检验方法
	干辣椒制品	油辣椒制品	发酵辣椒制品	其他辣椒制品	
水分，g/100 g	≤14.0	≤25.0	≤60.0[a]	—	GB 5009.3
总灰分，g/100 g	≤8.0[b]	—	—	—	GB 5009.4
酸不溶灰分，g/100 g	≤2.0[b]	—	—	—	
氯化物（以NaCl计），g/100 g	—	≤15.0	≤22.0	—	GB 5009.44，将公式（3）中的转化系数0.0355更改成0.05845
氨基酸态氮（以氮计），g/100 g	—	—	≥0.18[c]	—	GB 5009.235
总酸（以乳酸计），g/100 g	—	—	≤2.0	—	GB/T 12456
酸价（以油脂计）（KOH），mg/g	—	≤5.0	≤5.0[d]	≤5.0[e]	GB 5009.229
过氧化值（以油脂计），g/100 g	—	≤0.25	≤0.25[d]	≤0.25[e]	GB 5009.227

[a] 仅适用于非腌渍工艺的发酵辣椒制品。
[b] 仅适用于非含油脂的干辣椒制品。
[c] 仅适用于豆瓣类的发酵辣椒制品。
[d] 仅适用于含油脂的发酵辣椒制品。
[e] 仅适用于含油脂的其他辣椒制品。

4.6 污染物限量、农药残留限量、食品添加剂限量、真菌毒素限量和非法添加物限量

应符合食品安全国家标准及相关规定，同时符合表 3 的规定。

表3　污染物、农药残留、食品添加剂、真菌毒素和非法添加物限量

项目	指标	检验方法
镉（以Cd计），mg/kg	≤0.1	GB 5009.15
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤0.5	GB 5009.12
亚硝酸盐（以 $NaNO_2$ 计）[a]，mg/kg	≤4.0	GB 5009.33
山梨酸及其钾盐（以山梨酸计），g/kg	≤0.25	GB 5009.28
苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计），g/kg	不得检出(＜0.005)	
糖精钠，g/kg	不得检出(＜0.005)	
环己基氨基磺酸钠及环己基氨基磺酸钙（以环己基氨基磺酸计），g/kg	不得检出(＜0.010)	GB 5009.97
黄曲霉毒素 B_1[b]，μg/kg	≤5	GB 5009.22
敌敌畏[c]，mg/kg	不得检出(＜0.01)	SN/T 2324
三唑酮[c]，mg/kg	≤0.3	GB/T 5009.126
氯氟氰菊酯[c]，mg/kg	不得检出（＜0.01）	GB/T 5009.146
苏丹红，mg/kg	不得检出（＜0.010）	GB/T 19681
罗丹明 B，mg/kg	不得检出（＜0.005）	SN/T 2430
[a] 仅适用于腌渍生产工艺的辣椒制品。 [b] 仅适用于含发酵豆类的辣椒制品及发酵辣椒制品。 [c] 仅限于干辣椒制品。		

4.7　微生物限量

应符合食品安全国家标准及相关规定，同时符合表4的规定。

表4　微生物限量

项目	指标	检验方法
大肠菌群[a]，MPN/g	≤0.3	GB 4789.3
商业无菌[b]	商业无菌	GB 4789.26
[a] 仅限于非罐头加工工艺生产的产品。 [b] 仅限于罐头加工工艺生产的罐装产品。		

4.8　净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号的规定，检验方法应符合 JJF 1070 的规定。

5　检验规则

绿色食品申报检验应按照4.4～4.8以及附录A所确定的项目进行检验。每批产品交收（出厂）前，都应进行交收（出厂）检验，交收（出厂）检验内容应包括包装、标签、净含量、感官、理化指标和大肠菌群。其他要求应符合NY/T 1055的规定。

6　标签

应符合GB 7718的规定。

7 包装、运输和储存

7.1 包装应符合GB/T 191和NY/T 658的规定。

7.2 运输和储存应符合NY/T 1056的规定。

附录 A
（规范性附录）
绿色食品辣椒制品产品申报检验项目

表 A.1～表 A.2 规定了除 4.4～4.8 所列项目外，依据食品安全国家标准和绿色食品辣椒制品生产实际情况，绿色食品申报检验时还应检验的项目。

表 A.1　污染物、食品添加剂项目

检验项目	指标	检验方法
总砷（以 As 计），mg/kg	≤0.5	GB 5009.11
丁基羟基茴香醚（BHA）（以油脂中的含量计）[a]，g/kg	≤0.2	GB 5009.32
二丁基羟基甲苯（BHT）（以油脂中的含量计）[a]，g/kg	≤0.2	
特丁基对苯二酚（TBHQ）（以油脂中的含量计）[a]，g/kg	≤0.2	
[a] 仅适用于含油脂的辣椒制品。		

表 A.2　微生物项目

项目	采样方案[a]及指标（若非指定，均以/25 g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌[b]	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌[b]	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10
[a] 样品的分析及处理按GB 4789.1执行。 [b] 仅适用于即食辣椒制品。					