



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 23183—2009

## 辣 椒 粉

Chillies and capsicums powder

2009-04-14 发布

2009-10-01 实施



中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局  
中国国家标准化管理委员会

发布

## 前 言

本标准是在参考了 ISO 972:1997《辣椒整椒或辣椒粉规范》和 ISO 7540:2006《红辣椒粉规范》的主要技术内容和技术指标的基础上,结合我国辣椒粉产品的市场情况制定的。

本标准由中华人民共和国商务部提出并归口。

本标准由国家农副加工产品及白酒质量监督检验中心(山西省食品质量监督检验中心)负责起草。

本标准参加起草单位:山西丰谷农业科技有限公司襄汾辣椒加工分公司。

本标准主要起草人:弓耀忠、刘军、冯晓斌、梁宝爱、李付军、巩强、张焯、王呈。

# 辣 椒 粉

## 1 范围

本标准规定了辣椒粉的技术要求、试验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于 3.1 定义的辣椒粉。

本标准不适用于调味辣椒粉。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志(GB/T 191—2008, ISO 780:1997, MOD)

GB 2760 食品添加剂使用卫生规范

GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

GB/T 5009.12 食品中铅的测定

GB 7718 预包装食品标签通则

GB/T 12729.6 香辛料和调味品 水分含量的测定(蒸馏法)(GB/T 12729.6—2008, ISO 0939:1980, NEQ)

GB/T 12729.7 香辛料和调味品 总灰分的测定(GB/T 12729.7—2008, ISO 0928:1980, NEQ)

GB/T 12729.9 香辛料和调味品 酸不溶性灰分的测定(GB/T 12729.9—2008, ISO 0930:1980, MOD)

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

定量包装商品计量监督管理办法 国家质量监督检验检疫总局[2005]第 75 号令

散装食品卫生管理规范 中华人民共和国卫生部 卫法监发[2003]180 号

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

**辣椒粉 chillies and capsicums powder**

以茄科植物辣椒属辣椒或其变种的果实经干燥、粉碎、不添加其他成分(抗结剂除外)等工序制成的非即食性粉末。

## 4 技术要求

### 4.1 原料

同一品种,大小、光泽、颜色、滋味基本整齐一致,无明显缺陷(包括腐烂、霉变、异味、断裂、黄梢、花壳、异物、黑斑和虫蛀)的辣椒干。

### 4.2 质量要求

#### 4.2.1 感官要求

应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
滋味	具有辣椒粉应有的滋味,无异味
色泽	呈辣椒粉应有色泽
组织形态	疏松、均匀一致的颗粒

4.2.2 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分 <sup>a</sup> /(g/100 g)	≤ 11.0
总灰分 <sup>a</sup> /(g/100 g)	≤ 10.0
酸不溶性灰分 <sup>a</sup> /(g/100 g)	≤ 1.6
磨碎细度(0.2 mm)筛上残留量 <sup>b</sup> /(g/100 g)	≤ 2.5
<sup>a</sup> 该指标引自 ISO 972:1997 中 5.5 表 1 的规定,添加抗结剂的辣椒粉酸不溶性灰分≤3.6 g/100 g。 <sup>b</sup> 该指标引自 GB/T 15691—2008 中 6.2 表 1 的规定。	

4.2.3 卫生指标

应符合表 3 规定。

表 3 卫生指标

项 目	指 标
苏丹红/(mg/kg)	不得检出
食品添加剂	应符合 GB 2760 规定

4.2.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 试验方法

5.1 感官检验

将被测样品倒在洁净的白瓷盘中,在自然光下(或 40 W 日光灯),用肉眼直接观察色泽、形态和杂质,嗅其气味,品尝滋味。

5.2 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法检验。

5.3 理化指标检验

5.3.1 水分

按 GB/T 12729.6 的规定检验。

5.3.2 总灰分

按 GB/T 12729.7 的规定检验。

5.3.3 酸不溶性灰分

按 GB/T 12729.9 的规定检验。

5.3.4 磨碎细度的检验

5.3.4.1 设备

a) 电动振荡机:1 400 r/min;

b) 标准金属网筛子:0.2 mm;

c) 天平:感量 0.1 g。

#### 5.3.4.2 测定

称取样品 100 g 放入装有标准金属网筛子的电动振荡机内,振荡 4 min,对筛上残留物量进行称重。

### 5.4 卫生指标检验

#### 5.4.1 苏丹红

按 GB/T 19681 的规定检验。

## 6 检验规则

### 6.1 出厂检验

出厂检验项目为感官、水分、总灰分、酸不溶性灰分、磨碎细度、净含量。

### 6.2 型式检验

6.2.1 正常生产每 6 个月进行一次型式检验。此外有下列情况之一时,也应进行型式检验:

- a) 新产品试制鉴定时;
- b) 原料、生产工艺有较大改变,可能影响产品质量时;
- c) 产品停产半年以上,恢复生产时;
- d) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时;
- e) 国家质量监督机构提出要求时。

6.2.2 型式检验项目为本标准 4.2 的全部项目。

### 6.3 组批

同一班次、同一生产线、同一批投料生产的同一规格产品为一批。

### 6.4 抽样

6.4.1 在成品库内以随机取样法抽样,抽样单位以最小包装计。

6.4.2 每批抽样基数不得少于 200 袋(瓶),抽样数量为 12 袋(瓶),质量不低于 0.5 kg。样品分成 2 份,1 份用于检验,1 份备查。

### 6.5 判定规则

#### 6.5.1 出厂检验判定规则

6.5.1.1 出厂检验项目全部符合标准的,判定为合格。

6.5.1.2 出厂检验项目如有一项或一项以上不符合标准的,可以在同批产品中加倍抽样复验,复验后如仍不符合标准,判该批产品为不合格批。

#### 6.5.2 型式检验判定规则

型式检验项目全部符合本标准的要求时,判该批产品型式检验合格,型式检验项目中有一项及以上项目不合格,可取备样复验,复验后仍不符合标准的要求,判该批产品型式检验不合格。

## 7 标志和标签、包装、运输、贮存

### 7.1 标志和标签

7.1.1 预包装产品标签应符合 GB 7718 的规定;运输包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.1.2 散装销售产品的标签应符合《散装食品卫生管理规范》。

### 7.2 包装

包装材料和容器应符合国家相关标准及规定的要求。

### 7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁、干燥、卫生且具有防雨、防潮、防曝晒等措施。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运;运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

7.3.2 散装销售产品的运输应符合《散装食品卫生管理规范》。

7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存在清洁卫生、阴凉、通风、干燥,具有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的仓库内,严禁与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。产品应离墙离地,分类堆放。

7.4.2 散装销售的产品贮存应符合《散装食品卫生管理规范》。

7.4.3 保质期以标签明示为准。

参 考 文 献

- [1] ISO 972:1997《辣椒整椒或辣椒粉规范》[Chillies and capsicums, whole or ground (powdered)-Specification]
  - [2] ISO 7540:2006《红辣椒粉规范》[Ground paprika (*Capsicum annuum* L.)-Specification]
  - [3] GB/T 15691—2008《香辛料调味品通用技术条件》
-