

T/XJZJXH

新疆维吾尔自治区质量检验检测协会团体标准

T/XJZJXH xxxx—2026

“拜依农庄” 特色产品技术规范 拜城红辣椒

"Baiyi Farm" Technical Specifications for Featured Products chili

(征求意见稿)

2026 - ** - **发布

2026 - ** - **实施

新疆维吾尔自治区质量检验检测协会 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 种植过程要求 2

5 质量要求 2

6 检验规则 4

7 贮存 4

8 运输 4

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

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专利的责任。

本文件由方圆标志认证集团新疆有限公司提出。

本文件由新疆维吾尔自治区质量检验检测协会归口。

本文件起草单位：方圆标志认证集团新疆有限公司、拜城县农业农村局、拜城县乡村振兴服务中心。

本文件主要起草人：张慧娟、王晋启、郭卫华、蒋波、王洁、赵刚。

本文件首次制定。

“拜依农庄” 特色产品技术规范 拜城红辣椒

1 范围

本文件规定了“拜依农庄”拜城红辣椒的种植过程要求、质量要求、检验规则、贮存、运输的要求。本文件适用于新疆阿克苏地区拜城县区域内辣椒生产经营者的内部自我评价和外部第三方认证。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 23200.8 食品安全国家标准 水果和蔬菜中500种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法
- GB 23200.11 食品安全国家标准 桑枝、金银花、枸杞子和荷叶中413种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-质谱法
- GB 23200.20 食品安全国家标准 食品中阿维菌素残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法
- GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法
- GB 28314 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒油树脂
- GB/T 2828 计数抽样检验程序 （所有部分）
- GB/T 20769 水果和蔬菜中450种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- 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/T 23416.2 蔬菜病虫害安全防治技术规范 第2部分：茄果类
- GB/T 23584 水果、蔬菜中啉虫脒残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- SN 0139 出口粮谷中二硫代氨基甲酸酯残留量检验方法
- SN 0685 出口粮谷中霜霉威残留量检验方法
- NY/T 393 绿色食品农药使用准则
- NY/T 394 绿色食品 肥料使用准则
- NY/T 4331 加工用辣椒原料通用要求

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

调味辣椒 chili for seasoning

以新鲜二荆条等辣椒品种为原料，经自然晾晒或人工干燥等用于调味的干制辣椒。

3.2

辣素辣椒 chili for extracting capsaicin

以新鲜或干制红龙 23 号等品种为原料，用于提取辣素的辣椒。

4 种植过程要求

品种选择

应选用经国家和新疆维吾尔自治区登记、本地表现良好的抗病虫害和品质优良的品种。

育苗

每年的 2 月中下旬开始育苗，育苗期不少于 60 d。播种一般选用 128 穴黑色钵盘，每穴 1 粒~2 粒，播深 1.0 cm~1.5 cm，基质覆盖 1.0 cm~1.5 cm，每亩用种 30 g~100 g。

移栽

4.1.1 地块准备

选择深厚壤土或砂壤土，避免与茄果类作物连作。耕深 25 cm~30 cm，耕翻后质量达到标准。

4.1.2 移栽

干制辣椒每亩理论穴 3 840 穴，一穴单株数，有效保苗 3 800 株以上。加工用辣椒每亩理论穴 5 600 穴，一穴双株数，有效保苗 10 000 株以上。

田间管理

4.1.3 浇水追肥

移栽当天滴定植水，5 d~7 d 后滴缓苗水；整个生长期每隔半月浇水 1 次，根据具体情况适当调整，生长后期减少浇水次数。根据不同生长期追肥。化肥使用应按照 NY/T 394 的规定执行。

4.1.4 除草

幼苗成活后早中耕、早除草提地温，中耕深度按“前期浅、中期深、后期浅及近根处浅”原则。苗期中耕 2 次，深 15 cm 左右，不拉沟、不铲苗、不伤苗、不埋苗。

病虫害防治

4.1.5 优先采用农业防治、物理防治、生物防治，科学合理利用化学防治。农药使用应满足安全间隔期的要求。

4.1.6 采取农业防治方法时，应符合 GB/T 23416.2 中 6~8 的要求；采取物理防治方法、生物防治方法，应使用天敌防治、生物农药；采取化学防治方法，当出现有病虫害紧急情况时，应采用符合 NY/T 393 要求的农药防治。

采收

辣椒采收时间为 8 月底至 11 月中旬，果实成熟转红时开始采摘，采摘后及时烘干；若一次性采收需 90% 以上果实变红。采摘后不能烘干处理的需及时摊晒，摊晒厚度不超过 20 cm，避免霉变。

5 质量要求

感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	指标	检测方法
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	

质量指标

应符合表2的规定。

表2 质量指标

项目	干制辣椒	辣素辣椒	检测方法
水分, g/100g	≤14.0	≤18.0	GB 5009.3
色价, cv	≥2	≥2	NY/T 4331
辣度, 度 ^a	—	≥200	GB/T 21266
辣椒素含量, g/kg	—	≥2.0	GB/T 21266
^a 度与斯科维尔指数 (SHU) 的换算关系: 150 SHU=1 度			

安全性指标

5.1.1 污染物限量

应符合GB 2762的规定，具体见表3。

表3 污染物限量

项目	指标	检测方法
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤0.8	GB 5009.12

5.1.2 农药残留限量

应符合GB 2763的规定，具体见表4。

表4 农药残留限量

项目	指标	检测方法
敌敌畏, mg/kg	不得检出	GB 23200.113
三唑酮, mg/kg	≤5	GB 23200.113
氯氟氰菊酯, mg/kg	≤3	GB 23200.8
阿维菌素, mg/kg	≤0.2	GB 23200.20
甲氨基阿维菌素苯甲酸盐, mg/kg	≤0.2	GB/T 20769
多菌灵, mg/kg	≤20	GB/T 20769
霜霉威和霜霉威盐酸盐, mg/kg	≤10	SN 0685
福美双, mg/kg	≤10	SN 0139
腐霉利, mg/kg	≤5	GB 23200.8
代森锰锌, mg/kg	≤10	SN 0139
霜脲氰, mg/kg	≤0.2	GB/T 20769
啉菌酯, mg/kg	≤30	GB 23200.11
吡虫啉, mg/kg	≤10	GB/T 20769
哒螨灵, mg/kg	≤2	GB 23200.8
啉虫脒, mg/kg	≤2	GB/T 23584

6 检验规则

批次

同一地块采收的辣椒作为一个检验批次。

抽样

从每批辣椒中不同位置至少取3个点位，经混合后抽取不少于2 kg的样品为检样，一份检测，一份备查。样品抽样应符合GB/T 2828（所有部分）的规定。

检验

6.1.1 交收检验

6.1.1.1 每批产品销售前，都应进行交收检验。交收检验合格并附合格证明文件，方可交收。

6.1.1.2 辣椒交收检验项目包括：感官要求、水分。

6.1.2 型式检验

型式检验应在每年进行一次，应对第7章中规定的所有项目进行检验，在有下列情形之一时，应随时进行：

- a) 交收检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- b) 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化时；
- c) 国家和地方市场监督管理机构或行业主管部门提出型式检验要求时。

判定规则

检验项目若有不符合本文件，可在原批次产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验结果中仍有不符合本文件的，判定整批产品为不合格品。检验项目结果符合要求时，判定为合格产品。

7 贮存

贮存场所应阴凉、通风、干燥和清洁，不应露天存放。应按品种、等级分别贮存。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 运输

运输工具应清洁、卫生、无污染、无异味、无杂物，可采用厢式货车，搬运时应轻搬、轻放。运输过程应防曝晒、防污染、防雨淋。