

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 080—2020

盐渍酸辣椒生产技术规范

Technical code of practice for chilli in brine processing

2020 - 09 - 11 发布

2020 - 09 - 17 实施

广西标准化协会 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准由广西壮族自治区农业科学院农产品加工研究所提出。

本标准起草单位：广西壮族自治区农业科学院农产品加工研究所、广西协致标准化认证咨询服务有限责任公司、广西标准化协会、广西农业职业技术学院。

本标准主要起草人：李昌宝、孙健、辛明、唐杰、郑凤锦、杨莹、蓝冬丽、石敏、黄林华、谢宏昭、李祥忠、莫耀林、韦立先、黄潇、石昕培。

盐渍酸辣椒生产技術规程

1 范围

本标准规定了盐渍辣椒生产技术的术语和定义、生产加工过程卫生要求、原辅料要求、生产工艺。本标准适用于盐渍辣椒的加工。

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 2719	食品安全国家标准	食醋
GB 2721	食品安全国家标准	食用盐
GB 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
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 4806.7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
GB 13104	食品安全国家标准	食糖
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GH/T 1194	大蒜	

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

盐渍辣椒 chilli in brine

以新鲜辣椒为原料，经分选、去柄蒂、清洗、扎孔、盐渍、挑选、包装等工艺制成的盐水渍辣椒制品。

4 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881及相关规定。

5 原辅料要求

5.1 辣椒

新鲜、无腐烂、无霉变、无病虫害、无异味，符合GB 2762、GB 2763的规定。

5.2 大蒜

应符合GH/T 1194的规定。

5.3 食用盐

应符合GB 2721的规定。

5.4 食糖

应符合GB 13104的规定。

5.5 食醋

应符合GB 2719的规定。

5.6 生产用水

应符合GB 5749的规定。

5.7 食品添加剂

食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定，食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

6 生产工艺

6.1 工艺流程

见图1。



图1 工艺流程图

6.2 工艺要求

6.2.1 分选

选用肉质肥大、质嫩、无虫蛀、无腐烂变质的线椒或牛角椒。

6.2.2 清洗

辣椒采用人工或机械冲洗，除去果皮表面沾染的尘土、泥沙、等杂质。

6.2.3 扎孔

可利用机械或人工在辣椒的中心轴处扎5~10个孔径0.05 cm~0.1 cm的小孔，刺穿中心处的囊膜。

6.2.4 盐渍

在盐渍缸（池）内倒入1/2~2/3 缸（池）冷开水，根据辣椒质量加入8%~15%的食用盐，宜根据市场需求加入食糖、食醋、蒜米等，充分搅拌均匀，加入鲜辣椒；鲜辣椒应全部浸入水中，宜用洁净器具压紧，及时清除缸（池）口出现的白色泡沫，盐渍15 d以上。

6.2.5 挑选

盐渍好后捞出，挑选完整、色泽鲜的辣椒进行包装。

6.2.6 包装

将挑选好的辣椒装入洗净的玻璃瓶或包装袋中，加入4%~8%的盐水没过辣椒表面，密封。包装材料应符合GB 4806.7及相关规定。



中华人民共和国团体标准

盐渍酸辣椒生产技術规程

T/GXAS 080—2020

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究