

ICS 67.080.20

X 26

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 080—2020

盐渍酸辣椒生产技术规程

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。

盐渍酸辣椒生产技术规程

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

盐渍酸辣椒生产技术规程

T/GXAS 080—2020

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究