

辣椒法典标准 (CODEX STAN 307-2011)

1. 产品定义

本标准适用于经处理和包装后供消费者鲜食的茄科 (Solanaceae), *Capsicum* spp. 属的辣椒¹商业品种, 不包括工业加工用辣椒。

2. 质量相关规定

2.1 基本要求

除了每个等级的特别规定和容许偏差外, 所有等级的辣椒都必须符合以下要求:

- 完整, 可无梗 (茎), 但切口应干净, 临近表皮无损伤;
- 完好, 产品未发生不宜食用的腐败变质现象;
- 结实;
- 干净, 基本无任何可见异物;
- 基本没有害虫及其造成的外部损伤;
- 无异常外表水分, 但冷藏后出现的凝结水除外;
- 无任何异味;
- 无低温和/或高温引起的损伤。

2.1.1 辣椒应在其适当的成熟度下采摘, 符合其品种和产地的标准。辣椒的生长和状态必须达到:

- 适于运输和装卸; 且
- 运至目的地时仍具有良好的品质状态。

2.2 分级

辣椒分为以下三级:

2.2.1 “特”级

本等级的辣椒必须具有特优品质。必须具有品种的特征, 无缺陷, 允许有占产品表面积 0.5% 的非常轻微的表皮缺陷, 但不得影响产品的整体外观、质量、贮藏品质和包装。

¹ 辣椒具 900 Scoville 指数的最低辣度。辣度见附录。

2.2.2 一级

本等级的辣椒必须具有良好品质。应具有该品种的特征。允许有轻微的缺陷，受损面积不超过产品表面积的 2.0%，但不得影响产品整体外观、质量、贮藏品质和包装外观。

2.2.3 二级

本等级的辣椒品质虽达不到较高等级的要求，但符合上文第 2.1 条提出的基本要求。允许辣椒受损面积不超过产品表面积的 3.0%，但不影响其基本特征如质量、贮藏品质和包装外观。

3. 规格规定

按下表，辣椒根据其长度确定等级：

规格代码	长度 (cm)
1	≤ 4
2	$4 < 8$
3	$8 < 12$
4	$12 < 16$
5	> 16

4. 偏差规定

容许每个包装的产品质量和规格与本等级要求存在一定范围的偏差。

4.1 质量偏差

4.1.1 “特”级

容许在数量或重量上与本等级辣椒的要求存在 5% 的偏差，但应符合一级要求或仅在极个别情况下适用一级的偏差范围。

4.1.2 一级

容许在数量或重量上与本等级辣椒的要求存在 10% 的偏差，但应符合二级要求或仅在极个别情况下适用二级的偏差范围。

4.1.3 二级

容许在数量或重量上与本等级辣椒的要求或基本要求存在 10% 的偏差，但不包括出现腐烂或任何其他变质现象而不能食用的产品。

4.2 规格偏差

任何情况下，容许在数量或重量上有 10% 的辣椒略高于或低于包装上的标示。

5. 外观规定

5.1 一致性

每个包装中的内容物必须一致，来自同一产地，为质量、规格和品种一致的辣椒。包装内容物的可视部分必须具有整体的代表性。

5.2 包装

辣椒的包装必须为产品提供恰当的保护。包装内使用的材料必须是新的²、清洁的，其质量能确保不对产品造成任何外部或内部的损伤。允许使用标有商品信息材料，特别是纸质材料或标签，但印刷或标签应使用无毒油墨或胶水。

辣椒应按照《新鲜水果蔬菜包装和运输国际推荐操作规范》（CAC/RCP 44-1995）进行包装。

5.2.1 容器要求

容器应符合质量、卫生、通风及强度特征的要求，确保对木薯的适当搬运和保存。包装不得带有任何异物和异味。

6. 标识或标签

6.1 零售包装

除符合《预包装食品标签通用标准》（CODEX STAN 1-1985）的要求外，还应符合以下特别规定：

6.1.1 产品属性

如从包装外部无法看见内容物，每个包装上都应标注产品的名称和品种，也可标注辣度。

6.2 非零售包装

每个包装都必须在包装外部同一侧，或货运凭单中，集中用清晰可辨、不易去除的字样标明以下具体内容。

6.2.1 识别信息

出口商、包装商和/或发货商名称和地址。识别码（可选项）³。

6.2.2 产品属性

如从包装外部无法看见内容物，应标明产品的名称，品种的名称，辣度(可选项)。

² 对本标准而言，新材料包括食品级再生材料。

³ 一些国家法律规定直接标明名称和地址。但如使用代码，则必须在靠近代码处注明“包装商和/或发货商（或相应缩写）”。

6.2.3 原产地

原产国和产区或国家、区域或地方名称。

6.2.4 商业识别信息

- 等级；
- 规格；
- 品种；
- 辣度。

6.2.5 官方检验标记（可选项）

7. 污染物

7.1 本标准所涉及产品应符合《食品及饲料中污染物和毒素法典通用标准》（CODEX STAN 193-1995）中最大限量值的规定。

7.2 本标准所涉及产品应符合食品法典委员会制定的农药残留最大限量。

8. 卫生要求

8.1 建议本标准规定所涉及产品在加工处理过程中应遵循《国际推荐操作规范 – 食品卫生通用原则》（CAC/RCP 1-1969）、《新鲜水果蔬菜卫生操作规范》（CAC/RCP 53-2003）及其他相关法典卫生操作规范和操作规范中的相关规定。

8.2 产品应符合根据《食品微生物标准制定和应用准则》（CAC/GL 21-1997）制定的所有微生物标准。

附录**辣度**

辣度	史高维尔单位	总辣椒素 (mg/g 干重)
微辣	900-1,999	60-133
中辣	2,000-19,999	134-1,333
辣	20,000-100,000	1,334-6,600
特辣	>100,000	>6,600

注：15 史高维尔辣度单位 = 1mg/g 干重