

C O D E X A L I M E N T A R I U S

国际食品标准



联合国粮食
及农业组织



世界卫生组织

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

干辣椒或脱水辣椒和红辣椒粉标准

CXS 353-2022

2022 年通过

1 范围

本标准适用于第2.1节中定义的供直接消费、作为食品加工原料或根据需要进行再包装的干辣椒或脱水辣椒和红辣椒粉。不包括用于工业加工的产品。

2 说明

2.1 产品定义

2.1.1 干辣椒或脱水辣椒和红辣椒粉是由表 1 所述茄科（*Solanaceae*）辣椒属（*Capsicum*）果实（带籽或不带籽并适当加工）干燥制得。

表1. 适用本标准的干辣椒或脱水辣椒和红辣椒粉

通用名	商品名	学名
辣椒	又名（非详尽清单）： 墨西哥辣椒、巴西拉辣椒、 哈瓦那辣椒、塞拉诺辣椒、 皮奎辣椒、曼扎诺辣椒	<i>Capsicum annuum</i> L., <i>Capsicum frutescens</i> L., <i>Capsicum baccatum</i> var. <i>pendulum</i> (Willd.) Eshbaugh, (同义词为 <i>Capsicum frutescens</i> L.) <i>Capsicum chinense</i> Jacq., <i>Capsicum pubescens</i> Ruiz & Pav.
红椒	红椒， 红辣椒	<i>Capsicum annuum</i> L., <i>Capsicum frutescens</i> L.

2.2 形态

干辣椒或脱水辣椒和红辣椒粉可以是：

- a) 整个果实（带茎或不带茎）；
- b) 压碎/破裂/破碎/薄片状；
- c) 研磨/粉末状。

辣椒粉是由整个干辣椒磨碎制得，可以带有或不带有胎座、种子、花萼和花梗，且不添加任何其他物质。辣椒粉因种类/品种不同可呈浅白色到暗红色。

红椒粉是由整个红椒磨碎制得，可以带有或不带有胎座、种子、花萼和花梗，且不添加任何其他物质。红椒粉因种类/品种不同可呈橙色至红色，从黄红色、棕红色到浅红棕色。

也可呈现与上述明显不同的其他形态，但须相应标识。

3 基本成分和质量指标

3.1 成分

干辣椒或脱水辣椒或/和红辣椒粉应与第2节中的描述一致。

3.2 质量指标

3.2.1 气味、味道和色泽

产品应具备特有的气味、味道和色泽，可因地理气候因素/条件不同而异，应无任何异常的气味、味道或色泽，尤其无酸败和霉味。产品应不含任何杂质。

3.2.2 化学和物理要求

干辣椒或脱水辣椒和红辣椒粉应符合附件I中的要求(表1.干辣椒或脱水辣椒和红辣椒粉的化学要求，以及表2干辣椒或脱水辣椒和红辣椒粉的物理要求)。缺陷不得影响产品整体外观、质量、贮藏品质和包装外观。

3.2.3 分类(可选项)

可选择对干辣椒和红辣椒粉进行分类。

根据附件I所列化学和物理要求，整个或研磨后的红椒或红辣椒可分为以下等级：

- a) 特级
- b) I级/I等
- c) II级/II等

当干燥或脱水红椒和红辣椒不分等级销售时，应以适用于II级/II等的物理和化学要求条款作为最低要求。

3.2.4 规格(可选项)

烘干或脱水的整个辣椒和红椒可按照长度或根据现行贸易做法确定规格。在规格确定好后，应在包装上注明规格确定方法。

4 食品添加剂

《食品添加剂通用标准》(CXS 192-1995)¹表3所列抗结剂可用于遵循此标准的粉状产品。

5 污染物

5.1 本标准所涉产品应符合《食品及饲料中污染物和毒素通用标准》²(CXS 193-1995)、《预防并减少香料中真菌霉素污染操作规范》(CXC 78-2017)³及其他相关食典委文本中的最高限量规定。

5.2 本标准涵盖的产品应符合食品法典委员会制定的农药最高残留限量规定。

6 卫生

- 6.1 建议本标准所涵盖产品的制备和处理过程应遵循《食品卫生通用原则》(CXC 1-1969)⁴、《低水分含量食品卫生操作规范》(CXC 75-2015)⁵(关于香料和干制厨用香草的附件III)以及其他相关食典委文本的相应条款。
- 6.2 产品应符合依据《食品微生物标准制定和应用原则与准则》(CXG 21-1997)⁶确立的所有微生物标准。

7 重量和计量

容器应在不影响质量的情况下尽可能充满,应符合产品内容物的相关声明。

8 标签

- 8.1 本标准条款所涵盖的产品应依据《预包装食品标识通用标准》(CXS 1-1985)⁷进行标识。另外,以下具体规定也适用:

8.2 产品名称

- 8.2.1 产品通用名应为第 2.1.1 节所规定的名称。
- 8.2.2 产品通用名应标明第 2.2 节规定的形态。
- 8.2.3 标签上可列出商品名、品种或栽培品种。

8.3 原产国和采收国

- 8.3.1 应标示原产国。
- 8.3.2 采收国(可选项)。
- 8.3.3 采收地区和采收年份(可选项)。

8.4 商业识别信息

- a) 等级,如适用;
- b) 整个果实的大小(可选项)

8.5 非零售包装物标签

非零售包装物的标签应遵循《非零售食品包装物标签通用标准》(CXS 346-2021)⁸。

9 分析和采样方法

9.1 分析方法

为了核查是否符合本标准,应采用与本标准规定有关的《分析和采样建议方法》(CXS 234-1999)⁹中包含的分析和采样方法。

9.2 采样计划

待制定。

表1. 干辣椒或脱水辣椒和红辣椒粉的化学要求

产品	形态	等级	水分% w/w (最大值) ^a	总灰分 按干物质计 % w/w (最大值)	酸不溶性灰分 按干物质计 % w/w (最大值)	辣度 史高维尔辣度 单位	色值 美国香料贸易协会 标准色价 (最小值)
辣椒	整个	-	11	10	1.6	≥ 900	不适用
	压碎/破裂/破碎/薄片状	-			1.6		
	研磨/粉末状	-			1.6 ^b		
红椒	整个	特级	11	10	1.3	≤ 480	120
		I			1.6		100
		II			1.6		80
	压碎/破裂/破碎/薄片状	-	11	10	1.6	≤ 480	80
	研磨/粉末状	特级	11	10	1.6 ^b	≤ 480	120
		I					100
II		60					
红辣椒	整个	特级	11	10	1.6	> 480 < 900	120
		I					100
		II					80
	压碎/破裂/破碎/薄片状	-	11	10	1.6	> 480 < 900	80
	研磨/粉末状	特级	11	10	1.6 ^b	> 480 < 900	120
		I					100
II		60					

^a 某些品种的干辣椒或脱水辣椒和红辣椒粉在各种形态下的水分含量可高达15%。

^b 如产品含有抗结剂（最大值2%），则红椒的该数值不超过3%，红辣椒的该数值不超过3.6%。

表2. 干辣椒或脱水辣椒和红辣椒粉的物理要求

产品	形态/形式	等级	哺乳动物排泄物或/和其他排泄物 ^a mg/kg (最大值)	霉损 % w/w (最大值)	虫害% w/w (最大值)	杂质 ^b % w/w (最大值)	异物 ^c % w/w (最大值)	活虫 计数 /100g	其他因素
辣椒	整个	-	1	3 ^d		1	0.5	0	规格误差5% w/w (最大值) 其他相似品种10% w/w (最大值) 破损10% w/w (最大值)
	压碎/破裂/破碎/薄片状	-	不适用	不适用	不适用	不适用	不适用	0	-
	研磨/粉末状	-	不适用	20 ^e	不适用	不适用	不适用	0	鼠类毛发, 6根/25g (最大值) 昆虫碎片, 50片/25g (最大值)
红椒和 红辣椒	整个	特级	1	不适用	不适用	1	0.1	0	规格误差5% w/w (最大值)
		I	1	不适用	不适用	1	0.5	0	其他相似品种10% w/w (最大值)
		II	1	不适用		1	0.5	0	破损10% w/w (最大值)
	压碎/破裂/破碎/薄片状	-	不适用	不适用	不适用	不适用	不适用	0	-
	研磨/粉末状	-	不适用	20 ^e	不适用	不适用	不适用	0	鼠类毛发, 11根/25gm (最大值) 昆虫碎片, 75片/25g (最大值)

^a 其他动物排泄物, 如爬行类和鸟类。

^b 与出产产品的植物相关的植物性物质, 但不属于成品的组成部分。

^c 任何明确可见、可检测到的通常与香料植物的天然成分无关的异物或材料, 如枝条、石头、粗麻袋材料、金属等。

^d 与虫害相关联的霉损。

^e 这并不意味着 20% 的产品已经发霉, 而是指在使用 Howard 霉菌计数法检查的 20% 的田地中可以观察到霉菌丝。

N/A=不适用, 是指尚未根据该条款评价上述产品形态, 目前暂无数值。不适用不代表数值为 0。

注释

- ¹ 粮农组织和世卫组织。1995。《食品添加剂通用标准》。食典委标准，CXS 192-1995 号。食品法典委员会。罗马。
- ² 粮农组织和世卫组织。1995。《食品及饲料中污染物和毒素通用标准》。食典委标准，CXS 193-1995 号。食品法典委员会。罗马。
- ³ 粮农组织和世卫组织。2017。《预防并减少香料中真菌霉素污染操作规范》。食典委操作规范，CXC 78-2017 号。食品法典委员会。罗马。
- ⁴ 粮农组织和世卫组织。1969。《食品卫生通用原则》。食典委操作规范，CXC 1-1969 号。食品法典委员会。罗马。
- ⁵ 粮农组织和世卫组织。2015。《低水分含量食品卫生操作规范》。食典委操作规范，75-2015 号。食品法典委员会。罗马。
- ⁶ 粮农组织和世卫组织。1997。《食品微生物标准制定和应用原则与准则》。食典委准则，CXG 21-1997 号。食品法典委员会。罗马。
- ⁷ 粮农组织和世卫组织。1985。《预包装食品标识通用标准》。食典委标准，CXS 1-1985 号。食品法典委员会。罗马。
- ⁸ 粮农组织和世卫组织。2021。《非零售食品包装物标签通用标准》。食典委标准，CXS 346-2021 号。食品法典委员会。罗马。
- ⁹ 粮农组织和世卫组织。1999。《分析和采样建议方法》。食典委标准。第 CXS 234-1999 号。食品法典委员会。罗马。