

T/NMSP

内蒙古标准发展促进会团体标准

T/NMSP MZB01.23—2023

“蒙”字标农产品认证要求 开鲁红干椒

"Nei Meng Gu Brand" certification requirements of agricultural products
—Kailu red pepper

2023 – 02 – 13 发布

2023 – 02 – 13 实施

内蒙古标准发展促进会 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	2
4 认证要求	2
4.1 地域要求	2
4.2 产地环境要求	2
4.3 生产加工要求	3
4.4 质量要求	4
4.5 干辣椒制品质量要求	5
4.6 包装和标识	5
4.7 贮藏和运输	5
4.8 记录与文件管理	5
5 认证规则、程序和评价方法	5
参考文献	6

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。

本文件由内蒙古标准发展促进会提出并归口。

本文件起草单位：内蒙古自治区质量和标准化研究院、开鲁县农畜产品质量安全中心、内蒙古自治区农牧业科学院、内蒙古农业大学、通辽市农畜产品质量安全中心。

本文件主要起草人：蒋柠、王海霞、徐晓强、王燕妮、赵瑞凡、庞凤琴、胡栓红、狄彩霞、杨志刚、张福金、韩育梅、孙丽荣、张存飞、高艳芳、王娜、许恒博、王帅、吴玉苹。

“蒙”字标农产品认证要求

开鲁红干椒

1 范围

本文件规定了开鲁红干椒“蒙”字标的认证要求、认证规则、程序和评价方法等。
本文件适用于开鲁红干椒“蒙”字标认证和监督管理。

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/T 191 包装储运图示标志
- GB 1886.34 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红
- 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 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.92 食品安全国家标准 食品中钙的测定
- GB 5009.124 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 13735 聚乙烯吹塑家用地面覆盖薄膜
- GB/T 14550 土壤中六六六和滴滴涕测定气相色谱法
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 16715.3 瓜菜作物种子 第3部分：茄果类
- GB/T 17134 土壤质量 总砷的测定 二乙基二硫代氨基甲酸银分光光度法
- GB/T 17141 土壤质量 铅、镉的测定 石墨炉原子吸收分光光度法
- 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 22105.1 土壤质量 总汞、总砷、总铅的测定 原子荧光法 第1部分：土壤中总汞的测定
- HJ 491 土壤和沉积物铜、锌、铅、镍、铬的测定 火焰原子吸收分光光度法
- NY/T 53 土壤全氮测定法(半微量凯氏法)
- NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
- NY/T 392 绿色食品 食品添加剂使用准则
- 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 496 肥料合理使用准则 通则
- NY/T 525 有机肥料
- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
- NY/T 889 土壤速效钾和缓效钾含量的测定
- NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则
- NY/T 1121.5 土壤检测 第5部分：石灰性土壤阳离子交换量的测定
- NY/T 1121.6 土壤检测 第6部分：土壤有机质的测定
- NY/T 1121.7 土壤检测 第7部分：土壤有效磷的测定

NY/T 1711 绿色食品 辣椒制品
NY/T 3610 干红辣椒质量分级
DB15/T 2304 开鲁红干椒加工产品质量控制规程
DB15/T 2306 开鲁红干椒全程质量控制技术规范
DB15/T 2307 开鲁红干椒优质高效栽培技术规程

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 认证要求

4.1 地域要求

在内蒙古通辽市开鲁县境内，生态良好，具有可持续生产能力的农业生产区域。

4.2 产地环境要求

4.2.1 种植环境要求

产地应选择在生态环境良好，无污染的地区，远离工矿区、公路铁路干线和生活区，避开污染源。产地应距离公路、铁路、生活区 50 m 以上，距离工矿企业 1 km 以上。

4.2.2 空气质量要求

空气质量应符合 NY/T 391 的规定。

4.2.3 灌溉水质量要求

灌溉水质量应符合 NY/T 391 的规定。

4.2.4 土壤质量要求

4.2.4.1 土壤环境质量要求

土壤环境质量应符合表1的规定。

表1 产地土壤环境质量安全标准限值

序号	项目	中性土壤	碱性土壤	检测方法
		pH 值 6.5-7.5	pH 值>7.5	
1	总镉, mg/kg	≤0.30	≤0.40	GB/T 17141
2	总汞, mg/kg	≤0.30	≤0.35	GB/T 22105.1
3	总砷, mg/kg	≤20	≤20	GB/T 17134
4	总铅, mg/kg	≤50	≤50	GB/T 17141
5	总铜, mg/kg	≤60	≤60	HJ 491
6	总铬, mg/kg	≤120	≤120	HJ 491
7	六六六 ^① , mg/kg	≤0.05	≤0.05	GB/T 14550
8	滴滴涕 ^② , mg/kg	≤0.05	≤0.05	GB/T 14550

注1: 重金属（铬主要是三价）和砷均按元素量计。
注2: 六六六为四种异构体总量，②滴滴涕为四种异构体总量。

4.2.4.2 土壤肥力要求

土壤肥力应符合表2的规定。

表2 产地土壤肥力指标要求

序号	项目	土壤肥力要求	检测方法
1	有机质, g/kg	>10	NY/T 1121.6
2	全氮, g/kg	>1.0	NY/T 53
3	有效磷, mg/kg	>10	NY/T 1121.7
4	速效钾, mg/kg	>120	NY/T 889
5	阳离子交换量, cmol(+)/kg	>15	NY/T 1121.5
注: 适用于阳离子交换量>5cmol/kg(+)的土壤, 若阳离子交换量≤5cmol/kg(+), 其标准值为表内数值的半数。			

4.3 生产加工要求

4.3.1 品种要求

4.3.1.1 品种选择

应选择经过国家或自治区正式登记命名的杂一代品种或常规品种。种子质量应符合GB 16715.3的规定。选择的品种从定植至收获天数宜为 120 d~150 d。

4.3.1.2 种子处理

种子包衣, 包衣剂应符合 NY/T 393 的规定。

4.3.2 育苗要求

4.3.2.1 育苗环境及消毒

具备温度、湿度、光照等环境调控能力的保护地设施。设施消毒、消毒药品的使用应符合 NY/T 393。

4.3.2.2 肥料管理

育苗生产过程中肥料的使用应符合 NY/T 394 的规定。

4.3.2.3 病虫草害防控

农药使用应符合 NY/T 393 的规定。

4.3.3 大田移栽要求

4.3.3.1 选地要求

3年轮作1次, 前茬可选择豆类、瓜类、葱蒜类蔬菜, 或玉米、高粱、小麦、谷子等禾本科作物。前茬禁施化学除草剂。

4.3.3.2 施肥要求

优先选择绿色标准的肥料品种及有机肥, 选购具有质量安全监管标识的肥料产品, 肥料及有机肥料使用符合 NY/T 496、NY/T 525 的要求。

4.3.3.3 栽培模式

采用膜下滴灌栽培模式, 符合 DB15/T 2307, 地膜符合 GB 13735。病虫草害防治要求以农业防治、物理防治、生物防治为主, 化学防治为辅。农药使用应按照 NY/T 393 的规定执行。

4.3.3.4 采收要求

在90%商品果红熟后采收。可采用人工或机械采收。

4.3.4 加工要求

4.3.4.1 加工环境

加工企业的厂区环境，厂房和车间设计和布局，设施及生产设备，加工企业人员以及卫生控制应符合 GB 14881 的规定。

4.3.4.2 辅料、食品添加剂和加工用水

辅料应符合相应国家标准或行业标准的规定，食品添加剂的使用应符合 NY/T 392 的要求，加工用水应符合 NY/T 391 的规定。

4.3.4.3 加工产品质量控制

应符合 DB15/T 2304 的要求。

4.4 质量要求

4.4.1 感官指标

红干椒感官指标应符合表3的要求。

表3 感官指标要求

项目		质量规格		检验方法
		特级	一级	
色泽		紫红色，油亮、光洁一致	鲜红或紫红色，油亮光洁	按 NY/T 3610 的规定执行
气味		香辣味浓郁	香辣味一般	
整齐度		非常整齐（整齐度≥99%）	颜色、大小比较整齐（整齐度≥95%）	
不完善椒总量		≤1%	≤5%	
不完善椒	断裂椒	断裂长度超过 1/3 以上的断裂椒总量 ≤1%	断裂长度超过 1/3 以上的断裂椒总量 ≤3%	
	黄梢花壳椒	无	允许黄梢和以红色为主呈浅红白色暗斑且其面积在果体 1/4 以下的花亮椒，其总量≤2%	
	白壳椒	无	无	
	虫蛀椒	无	无	
	不成熟椒	无	无	
	黑斑椒	无	≤0.5%	
霉变椒		无	无	
异品种椒		无	≤1%	
杂质		各类杂质总量≤0.5%，不允许有害杂质	各类杂质总量≤1%，不允许有害杂质	

4.4.2 质量指标

开鲁红干椒质量指标应符合表4的要求。

表4 质量指标要求

项目	指标	检验方法
水分，g/100g	≤18	GB 5009.3
总灰分（干态），g/100g	≤8.0	GB 5009.4 第一法
酸不溶灰分（干态），g/100g	≤0.4	GB 5009.4 第三法

4.4.3 营养指标

开鲁红干椒营养指标应符合表5的要求。

表5 营养指标要求

项目	指标	检验方法
辣椒素（干态），g/kg	≥ 0.1	GB/T 21266
辣椒红素（干态），g/kg	≥ 1.2	GB 1886.34
钙（干态），mg/kg	≥ 100	GB 5009.92
钾（干态），mg/kg	$\geq 19 \times 10^4$	GB 5009.124

4.4.4 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定，同时符合表6的规定。

表6 污染物限量

项目	指标（干态）	检验方法
铅（以 pb 计），mg/kg	≤ 0.08	GB 5009.12

4.4.5 农药残留限量

农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.5 干辣椒制品质量要求

干辣椒制品质量应符合 NY/T 1711 和相关食品安全国家标准的规定。

4.6 包装和标识

4.6.1 包装

应符合 NY/T 658 的规定。

4.6.2 标识

4.6.2.1 销售包装产品标签应符合 GB 7718 的规定。

4.6.2.2 运输包装上的图形标志应符合 GB/T 191 和 GB/T 6388 的规定。

4.6.2.3 包装上有关认证标志和商标等的印刷、加贴应符合有关法规及标准要求。

4.6.2.4 4.8 “蒙”字标产品专用标识的使用应符合“蒙”字标认证的规定。

4.7 贮藏和运输

应符合 NY/T 1056 的规定。

4.8 记录与文件管理

生产者应建立品种名称、种子来源、种植、加工等过程的记录，并注明地块，面积和种植者信息，涉及种子质量、产品要求等质量要求指标，由供方提供相应的检验报告。文件记录应符合 DB15/T 2306 的规定。

5 认证规则、程序和评价方法

“蒙”字标产品认证规则、程序和评价方法按照内蒙古自治区市场监督管理局“蒙”字标认证相关要求执行。

参 考 文 献

- [1] DB15/T 2302 开鲁红干椒产地环境要求
 - [2] DB15/T 2303 开鲁红干椒集约化育苗技术规程
 - [3] DB15/T 2305 开鲁红干椒品种选择规范
 - [4] DB15/T 2307 开鲁红干椒优质高效栽培技术规程
-