

# T/NMSP

## 内蒙古标准发展促进会团体标准

T/NMSP. MZB01.62—2024

### “蒙”字标农产品认证要求 托县辣椒 干辣椒

“Nei Meng Gu Brand” certification requirements of agricultural all  
products—Tuoxian dried hot-pepper

2024 - 12 - 30 发布

2024 - 12 - 30 实施



## 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 品种选择 .....	3
4.4 种子质量要求 .....	3
4.5 种植要求 .....	3
4.6 鲜果质量要求 .....	4
4.7 加工 .....	4
4.8 质量要求 .....	5
5 认证规则、程序和评价方法 .....	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、内蒙古自治区农牧业科学院、内蒙古质量与品牌促进会、呼和浩特市农畜产品质量安全中心、鄂尔多斯市检验检测中心、呼和浩特市农牧局综合保障中心、托克托县农畜产品质量安全中心、托克托县一溜湾红辣椒专业合作社。

本文件主要起草人：毕力格、李占元、王娟、郭大伟、毕超、冯平、张永兵、李岩、田志国、张蒙、姚巧玲、陈天宇、王嘉睿、高新发、张宁、王晓燕、胡晓敏、陈天宇、张鹏程、周全利、贾楠、张宇琼、陆鑫、李长胜、王嘉睿、赵柏全、陈莹、安娜、崔利军。

# “蒙”字标农产品认证要求

## 托县辣椒 干辣椒

### 1 范围

本文件规定了托县辣椒“蒙”字标认证的认证要求，认证规则、程序和评价方法。  
本文件适用于托县辣椒“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 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸盐的测定
- GB/T 5009.126 植物性食品中三唑酮残留量的测定
- GB/T 5009.146 植物性食品中有机氯和拟除虫菊酯类农药多种残留量的测定
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- GB/T 7467 水质 六价铬的测定 二苯碳酰二肼分光光度法
- GB/T 7484 水质 氟化物的测定 离子选择电极法
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15432 环境空气 总悬浮颗粒物的测定 重量法
- 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 19681 食品中苏丹红染料的检测方法 高效液相色谱法
- 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
- GB/T 22105.2 土壤质量 总汞、总砷、总铅的测定 原子荧光法 第2部分：土壤中总砷的测定
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GH/T 1386 果蔬食品中叶黄素、玉米黄质、隐黄质和胡萝卜素的测定
- HJ 479 环境空气 氮氧化物(一氧化氮和二氧化氮)的测定 盐酸萘乙二胺分光光度法
- HJ 482 环境空气 二氧化硫的测定 甲醛吸收-副玫瑰苯胺分光光度法
- HJ 491 土壤和沉淀物 铜、锌、铅、镍、铬的测定 火焰原子吸收分光光度法
- HJ 597 水质 总汞的测定 冷原子吸收分光光度法
- HJ 694 水质 汞、砷、硒、铋和锑的测定 原子荧光法
- HJ 700 水质 65种元素的测定 电感耦合等离子体质谱法
- HJ 828 水质 化学需氧量的测定 重铬酸盐法
- HJ 955 环境空气 氟化物的测定 滤膜采样氟离子选择电极法
- HJ 970 水质石油类的测定 紫外分光光度法(试行)
- 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 655 绿色食品 茄果类蔬菜

- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
- NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则
- NY/T 1278 蔬菜及其制品中可溶性糖的测定铜还原碘量法
- NY/T 1377 土壤中pH值的测定
- NT/Y 3610 干红辣椒质量分级
- SN/T 2324 进出口食品中抑草磷、毒死蜱、甲基毒死蜱等33种有机磷农药残留量的检测方法
- SN/T 2430 进出口食品中罗丹明B的检测方法

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

**托县辣椒 干辣椒 Tuoxian dried hot-pepper**

在托克托县行政区域内地理标志证明商标所限定产地生长的灯笼红辣椒，自然或人工干燥后，经捣碎或不捣碎工艺加工而成的辣椒碎或辣椒干制品。

### 4 认证要求

#### 4.1 地域要求

内蒙古自治区托克托县区域内，温、光、土等环境条件适合灯笼红辣椒生长的地区。

#### 4.2 产地环境要求

##### 4.2.1 空气质量要求

应符合表1的规定。

表1 空气质量要求

项目	日平均指标	检测方法
总悬浮颗粒物/ (mg/m <sup>3</sup> )	≤0.20	GB/T 15432
二氧化硫/ (mg/m <sup>3</sup> )	≤0.10	HJ 482
二氧化氮/ (mg/m <sup>3</sup> )	≤0.05	HJ 479
氟化物/ (μg/m <sup>3</sup> )	≤7	HJ 955

##### 4.2.2 灌溉水质要求

应符合表2的规定。

表2 灌溉水质要求

项目	指标	检测方法
pH	6.5 < pH < 8.5	HJ 694
总汞, mg/L	≤0.001	HJ 597
总镉, mg/L	≤0.005	HJ 700
总砷, mg/L	≤0.05	HJ 694
总铅, mg/L	≤0.1	HJ 700
六价铬, mg/L	≤0.05	GB/T 7467
氟化物, mg/L	≤2.0	GB/T 7484
化学需氧量 (COD <sub>Cr</sub> ), mg/L	≤60	HJ 828
石油类, mg/L	≤0.5	HJ 970

##### 4.2.3 土壤环境质量要求

应符合表3的规定。

表3 土壤环境质量要求

项目	指标	检测方法
pH	6.5<pH<8.5	NY/T 1377
总汞, mg/kg	≤0.3	GB/T 22105.1
总镉, mg/kg	≤0.3	GB/T 17141
总砷, mg/kg	≤20	GB/T 22105.2
总铅, mg/kg	≤40	GB/T 17141
总铬, mg/kg	≤60	HJ 491
总铜, mg/kg	≤50	HJ 491

### 4.3 品种选择

选择当地农家品种“灯笼红”及以其为亲本材料配制的农艺性状和品质风味相同或相近的杂交种,果形为灯笼形,果顶为兔唇形,香而微辣,辣度在1000度~2000度之间。

### 4.4 种子质量要求

纯度≥95%,净度≥98%,发芽率≥85%,水分≤7%。

### 4.5 种植要求

#### 4.5.1 种子处理

选择包衣或未包衣种子在冷水中浸泡15 min~30 min,再用10%磷酸三钠溶液浸种,进行防病毒处理,捞出后洗净晾干。

#### 4.5.2 苗期管理

##### 4.5.2.1 温度管理

出苗前白天温室保持30℃~32℃,开始出苗时温度保持25℃~30℃,夜间不低于18℃;苗出齐后,温度白天以22℃~25℃为宜,夜间不低于15℃。

##### 4.5.2.2 湿度管理

保持空气相对湿度为50%~60%。

##### 4.5.2.3 水肥管理

4.5.2.3.1 出苗前每天喷水。出苗后每天喷水量以穴盘下面的孔出现水珠为宜,每天喷水1~2次。阴天不喷或少喷。定植前应减少喷水量。

4.5.2.3.2 肥料应符合NY/T 394的规定,一般喷施肥料2次,日历苗龄在25d以后略加大用肥频率,此期间到定植喷施肥料4~5次。

##### 4.5.2.4 炼苗

定植前7d~8d,减少浇水,苗床温度白天控制在18℃~25℃,夜温控制在10℃~12℃;加强通风,控制空气相对湿度在40%左右。

##### 4.5.2.5 壮苗

株高15cm~20cm,茎粗0.3cm以上,有6~8片真叶,节间短,叶色浓绿,叶片厚,根系发达,无病虫,苗龄55d~60d。

### 4.5.3 整地、施肥

选择地势平坦,排水良好,土层深厚,肥沃疏松的地块。地块的土质以壤土或沙壤土为宜。避免和茄科作物重茬。肥料按照NY/T 394的规定,每667m<sup>2</sup>施腐熟农家肥3000kg~4000kg,磷酸二铵(N-P-K=16-46-0)30kg~40kg,硫酸钾(N-P-K=0-0-52)20kg~30kg,均匀撒施,再翻耕整平。

### 4.5.4 起垄、定植

采用起垄机起垄覆膜，膜下铺设滴灌带。起垄高度10 cm，垄面宽度50 cm，沟宽50 cm。每垄定植2行，小行距40 cm，株距30 cm~35 cm，每穴双株，每667 m<sup>2</sup>栽3500~3800穴。

#### 4.5.5 田间管理

##### 4.5.5.1 水肥管理

定植后立即浇一次透水，5 d~7 d后轻浇缓苗水。之后控制浇水，进行蹲苗。当门椒果实达到2 cm~3 cm时，蹲苗结束，开始浇水追肥。肥料使用按照NY/T 394的执行，第一次追肥，每667 m<sup>2</sup>随水追施尿素8 kg~10 kg；10 d~15 d后，再追施一次尿素，每667 m<sup>2</sup>追施5 kg。进入结果盛期每隔7 d~10 d随水追肥，每次肥料的使用量为每667 m<sup>2</sup>复合肥（N-P-K=18-18-18）5 kg~6 kg。结果后期要控制浇水，促进果实红熟。当果实进入转色期，要重施一次钾肥，每667 m<sup>2</sup>追施钾肥20 kg。采收前15 d停止浇水。

##### 4.5.5.2 中耕培土

缓苗后，需中耕2~3次。在结果初期封垄前，结合中耕，进行培土。

#### 4.5.6 病虫害防治

主要病虫害及防治方法应符合表4规定，农药使用按照NY/T 393的执行。

表4 主要病虫害及防治方法

病虫害名称	推荐药剂及使用剂量
猝倒病	25%啮菌酯悬浮剂5 mL~40 mL；或99%噁霉灵10 g~20 g
炭疽病	10%苯醚甲环唑67 g~100 g；或43%氟菌·肟菌酯20 mL~30 mL
病毒病	6%寡糖·链蛋白50 g~100 g；或20%盐酸吗啉胍160 g~250 g
白粉病	35%氟菌·戊唑醇悬浮剂10 mL；或12.5%腈菌唑乳油37.5 g~60 g
蚜虫	22%氟啶虫胺脒悬浮剂10 mL；或10%吡虫啉10 mL
地下害虫	50%辛硫磷乳油200 mL；或2.5 kg麦麸+50%辛硫磷乳油20 mL+植物油10 mL+500 mL水，搅拌均匀
蓟马	20%氯虫苯甲酰胺悬浮剂15 mL~20 mL；或10%溴氰虫酰胺40 mL
菜青虫	2.5%溴氰菊酯10 mL~20 mL；或4.5%高效氯氰菊酯悬浮剂20 mL~30 mL

#### 4.5.7 收获

辣椒红熟后，根据成熟度分批采收。

#### 4.6 鲜果质量要求

应符合表5的规定。

表5 鲜果质量要求

项目	指标	检验方法
气味	微辣	NY/T 655
色泽	深红色、鲜亮光洁	
整齐度	整齐一致	
形态	灯笼形或近似形状，无霉变、腐烂现象	
横径	2.5 cm~5.0 cm	
纵径	6 cm~10 cm	
不完善椒总量	≤6%	
异品种椒	≤0.5%	
杂质	不允许有外来杂质，固有杂质≤1%	
注：不完善椒包括虫蛀椒、病果椒、花皮椒、不熟椒和断裂椒等。		

#### 4.7 加工

#### 4.7.1 加工过程卫生要求

符合GB 14881的规定。

#### 4.7.2 加工工艺

##### 4.7.2.1 工艺流程

原料→穿串或不穿串→干燥脱水→捣碎或不捣碎→成品。

##### 4.7.2.2 操作要求

###### 4.7.2.2.1 穿串

新鲜的整辣椒，用线在果柄部位穿成串。

###### 4.7.2.2.2 干燥脱水

4.7.2.2.2.1 串挂干燥：将辣椒串悬挂晾晒或阴干，自然风干1~2个月。

4.7.2.2.2.2 散果干燥：将辣椒果实果柄剪掉，平铺晾晒、阴干或烘干，平铺不宜太厚，以1~2层果实为宜。

###### 4.7.2.2.3 捣碎

剪除辣椒尾柄和清理辣椒果面上的杂质，用石碓子、木杵和石磨等设备进行捣制加工，辣椒碎面积小于25mm<sup>2</sup>即可。

#### 4.8 质量要求

##### 4.8.1 感官指标

应符合表6的要求。

表6 托县辣椒 干辣椒感官指标

项目	质量规格	检验方法
气味	微辣，香味浓郁	NT/Y 3610
色泽	红色、鲜亮光洁	
整齐度	整齐	
杂质	≤1%	

##### 4.8.2 理化指标

应符合表7的要求。

表7 托县辣椒 干辣椒理化指标

项目	指标	检验方法
水分 (g/100g)	≤12	GB 5009.3
总灰分 (g/100g)	≤8	GB 5009.4
可溶性糖 (%)	≥7	NY/T 1278
β-胡萝卜素 (μg/100g)	≥2000	GH/T 1386
辣度 (度)	1000~2000	GB/T 21266

##### 4.8.3 污染物、农残、食品添加剂和微生物限量

应符合表8的要求。

表8 污染物、农残、食品添加剂和微生物限量指标

项目	指标	检验方法
镉（以Cd计），mg/kg	≤0.1	GB 5009.15
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.5	GB 5009.12
环己基氨基磺酸钠及环己基氨基磺酸钙（以环己基氨基磺酸计），g/kg	不得检出（<0.010）	GB 5009.97
敌敌畏，mg/kg	不得检出（<0.01）	SN/T 2324
三唑酮，mg/kg	≤0.3	GB/T 5009.126
氯氟氰菊酯，mg/kg	不得检出（<0.01）	GB/T 5009.146
苏丹红，mg/kg	不得检出（<0.010）	GB/T 19681
罗丹明B，mg/kg	不得检出（<0.005）	SN/T 2430
大肠菌群，MPN/g	≤0.3	GB 4789.3

#### 4.8.4 包装和标识

##### 4.8.4.1 包装

应符合 NY/T 658 的规定。

##### 4.8.4.2 标识

4.8.4.2.1 销售包装产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

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

4.8.4.2.3 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。

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

##### 4.8.4.3 贮藏和运输

应符合 NY/T 1056 的规定。

##### 4.8.4.4 记录与文件管理

生产者应建立品种名称、种子来源、种植、加工和贮藏包装等过程的记录，并注明地块、面积、种植者信息、化肥农药的使用、生产批号等；涉及种子和产品质量要求等的指标应提供相应的检验报告。

## 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。