

ICS 65.020.01

B 05

# DB13

## 河北省地方标准

DB13/T 837—2007

---

### 鲜食彩色甜椒

2007-11-28 发布

2007-12-13 实施

---

河北省质量技术监督局 发布



## 前 言

本标准由河北省农业厅提出。

本标准起草单位：河北省农林科学院经济作物研究所。

本标准主要起草人：范妍芹、刘云、严立斌。



# 鲜食彩色甜椒

## 1 范围

本标准规定了鲜食彩色甜椒的定义、要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于收购、贮存、运输、销售的鲜食彩色甜椒 (*Capsicum annuum* L) 的各个品种, 不适用于加工甜椒。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件, 其随后所有的修改单 (不包括勘误的内容) 或修订版均不适用于本标准, 然而, 鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件, 其最新版本适用于本标准。

- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.15 食品中镉的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.18 食品中氟的测定
- GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定
- GB/T 5009.38 蔬菜、水果卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.188 蔬菜、水果中甲基托布津、多菌灵的测定
- GB/T 5009.102 植物性食品中辛硫磷农药残留量的测定方法
- GB/T 5009.103 植物性食品中甲胺磷和乙酰甲胺磷农药残留量的测定方法
- GB/T 5009.104 植物性食品中氨基甲酸酯类农药残留量的测定方法
- GB/T 5009.105 黄瓜中百菌清残留量的测定方法
- GB/T 14973 食品中粉锈宁残留量的测定方法
- GB/T 15401 水果、蔬菜及其制品 亚硝酸盐和硝酸盐含量的测定
- 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 8868 蔬菜塑料周转箱
- GB/T 6543 瓦楞纸箱
- NY 5005—2001 无公害食品 茄果类蔬菜

## 3 术语和定义

本标准 and NY 5005—2001 标准中所涉及的术语和定义适用于本标准。

### 3.1

#### 果形、色泽良好

指果实发育到该品种应有的正常状态, 只允许有轻微的弯曲、凹陷、畸形; 品种的颜色 (红色、黄色、桔红色、橙色、紫色、咖啡色、乳白色、绿或深绿色等) 和光泽得到应有的表现。

### 3.2

#### 果形、色泽较好

指果实发育到该品种应有的较正常状态, 果实的弯曲、凹陷、畸形未达到不正常的形状; 品种的

颜色（红色、黄色、桔红色、橙色、紫色、咖啡色、乳白色、绿或深绿色等）和光泽得到较正常的表现。

### 3.3

#### 果形、色泽尚好

指果实发育到该品种应有的基本正常形状，不过分的弯曲、凹陷、畸形；品种的颜色（红色、黄色、桔红色、橙色、紫色、咖啡色、乳白色、绿或深绿色等）和光泽得到基本正常的表现。

## 4 要求

### 4.1 等级

#### 4.1.1 等级划分

彩色甜椒按其商品品质分一、二、三等，各等级须符合表 1 的规定。

表 1 彩色甜椒等级

等别	品质要求
一等	同一等级、规格的彩色甜椒果实应具有相同的品种特征且大小一致。 同一品种，果形、色泽良好，生长充实，果面清洁，新鲜，整齐度高。无腐烂、异味、灼伤、冻害、疤痕、病虫害、机械伤。
二等	同一等级、规格的彩色甜椒果实应具有相同的品种特征且大小一致。 同一品种，果形、色泽良好，生长较充实，果面较清洁，新鲜，整齐度较高。无腐烂、异味、灼伤、冻害、病虫害，可有轻微的疤痕、机械伤。
三等	同一等级、规格的彩色甜椒果实应具有相似的品种特征且大小基本一致。 相似品种，果形、色泽尚好，果面较清洁、新鲜。无腐烂、异味、灼伤、冻害、病虫害，无严重的疤痕、机械伤。

#### 4.1.2 允许误差范围

等级的允许误差范围按其质量计：

- 一等品允许有 5% 的产品不符合该等级规定要求，但应符合二级要求；
- 二等品允许有 10% 的产品不符合该等级规定要求，但应符合三级的要求；
- 三等品允许有 10% 的产品不符合该等级规定要求。

### 4.2 规格

#### 4.2.1 规格的划分

以果实的重量划分彩色甜椒规格的指标。划分为特大、大、中、小（见表 2）。

表 2 彩色甜椒规格

规格	单果重量(g) <sup>1)</sup>
特大	果重 $\geq$ 200
大	200>果重 $\geq$ 150
中	150>果重 $\geq$ 100
小	100>果重 $\geq$ 50

#### 4.2.2 允许误差范围

规格的允许误差范围按其质量计：

- a) 特大：每批样品中允许有 10% 的彩色甜椒不符合规格规定范围；
- b) 大：每批样品中允许有 10% 的彩色甜椒不符合规格规定范围；
- c) 中：每批样品中允许有 10% 的彩色甜椒不符合规格规定范围；
- d) 小：每批样品中允许有 10% 的彩色甜椒不符合规格规定范围。

#### 4.3 卫生指标

卫生要求应符合 NY 5005—2001 中 4.2 的规定。

### 5 试验方法

#### 5.1 品质的感官检验

5.1.1 采用目测、手感、鼻嗅方法检测品种特征、成熟度、果形、色泽、清洁度、新鲜度、整齐度，有无腐烂、灼伤、冻害、病虫害、疤痕及机械伤害等。病虫害有明显症状或症状不明显而有怀疑者，应取样解剖检验，如发现内部症状，则需扩大验果数量。

5.1.2 对不符合该等级标准的彩色甜椒称重，计算不合格果率，保留一位小数。

计算公式：

$$\text{不合格果率 (\%)} = \frac{\text{不合格果重量}}{\text{检验总果重量}} \times 100 \dots\dots\dots (1)$$

#### 5.2 规格的检测

检测果重，统计小于该等级下限及大于该等级上限的不合格个数，并称重，求出果重不合格率：

$$G(\%) = \frac{G_1}{W} \times 100 \dots\dots\dots (2)$$

式中：

- $G$  —— 试样中不符合规格的百分含量，%
- $G_1$  —— 试样中不符合规格的重量，g
- $W$  —— 试样的重量，g

#### 5.3 卫生要求的检测

##### 5.3.1 六六六、滴滴涕、溴氰菊酯、氰戊菊酯、氯菊酯、氯氟氰菊酯

按 GB/T 5009.146 规定执行。

##### 5.3.2 乙酰甲胺磷

按 GB/T 5009.103 规定执行。

##### 5.3.3 杀螟硫磷、乐果、马拉硫磷、敌敌畏、啶硫磷、敌百虫

按 GB/T 5009.20 规定执行。

##### 5.3.4 辛硫磷

按 GB/T 5009.102 规定执行。

##### 5.3.5 抗蚜威

按 GB/T 5009.103 规定执行。

##### 5.3.6 百菌清

按 GB/T 5009.105 规定执行。

##### 5.3.7 多菌灵

按 GB/T 5009.38 规定执行。

##### 5.3.8 三唑酮

按 GB/T 14973 规定执行。

### 5.3.9 砷

按 GB/T 5009.11 规定执行。

### 5.3.10 铅

按 GB/T 5009.12 规定执行。

### 5.3.11 镉

按 GB/T 5009.15 规定执行。

### 5.3.12 汞

按 GB/T 5009.17 规定执行。

### 5.3.13 氟

按 GB/T 5009.18 规定执行。

### 5.3.14 亚硝酸盐

按 GB/T 15401 规定执行。

## 6 检验规则

### 6.1 取样方法

按照 GB/T 5009.38 蔬菜、水果卫生标准的分析方法。

### 6.2 判定规则

检验结果中如有一项或一项以上不合格，应从该批产品中加倍抽取样品，对不合格项目进行复查；如复检结果仍不合格，则判定该批产品不合格。

### 6.3 限度范围

每批受检彩色甜椒，按其品质和规格抽样检验，不合格果百分率分别按其平均值计算，不得超过该等级规定限度范围。如果某件不合格果百分率超过规定限度时，为避免不合格率变异幅度太大，特作如下规定。

6.3.1 规定限度总计不超过 5%者，则其中任何一件不合格果百分率不得超过 10%。

6.3.2 规定限度总计不超过 10%者，则其中任何一容器不合格果百分率不得超过 15%。

6.3.3 卫生指标有一项不合格，该批次产品为不合格。

### 6.3.4 复检

该批次样本标志、包装、净含量不合格者，允许生产单位进行整改后申请复验一次。感观和卫生指标检测不合格不进行复检。

## 7 标志、包装、贮存

### 7.1 包装及标志

塑料箱应符合 GB/T 8868 有关规定，纸箱应符合 GB/T 6543 有关规定，其它装彩色甜椒的容器应大小一致，整洁、干燥、牢固、透气、美观，无污染，无异味，内部无尖突物，外部无钉刺，无虫蛀、腐朽、霉变现象。

7.1.1 应按等级分别包装。

7.1.2 每批商品，其包装规格、单位重量须一致。

7.1.3 包装上应标明品名、等级、重量、净重、产地、生产者、包装日期等。

### 7.2 贮存

#### 7.2.1 临时贮存

在阴凉、通风、清洁的条件下进行，严防暴晒、雨淋、高温、冷冻、病虫害及有害物质的污染。堆放时须轻卸、轻装，严防挤压碰撞。如空气过分干燥，注意保湿。

#### 7.2.2 冷库冷藏

按品种、等级分别贮存，堆放时应小心谨慎，避免果实损伤，堆放方式应保证气流能均匀通过垛堆。温度以 8℃~9℃为宜，空气的相对湿度 90%~95%。

## 8 运输

运输工具应清洁、卫生，应有防热、防冻、防雨淋等设施。运输时，做到轻装、轻卸，严防机械损伤。在装运前，将彩色甜椒预冷到 8℃，运输车内温度保持 7℃~8℃，运输中，空气相对湿度 80%~90%。

---