

ICS 67.060.20

B 31

本文件起草单位：。

团体标准

T/SZS 2115—2025

代替 T/SZS 2115—2019

圳品 辣椒

ZHEN PIN—Chili

(征求意见稿)

2025 – XX – XX 发布

2025 – XX – XX 实施

深圳市深圳标准促进会 发布

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。

本文件代替T/SZS 2115—2019《供深食品 辣椒》，与T/SZS 2115—2022相比，主要技术变化如下：

——标准名称修改为：圳品 辣椒；

——增加了术语和定义；

——修订了检验方法；

——增加了检验规则、包装和标识。

本文件由深圳市深圳标准促进会提出并归口。

本文件主要起草人：。

本文件所代替文件的历次版本发布情况为：

——T/SZS 2115—2019。

圳品 食品馅料

1 范围

本文件规定了圳品 辣椒的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、标签和标识、包装、贮藏和运输。

本文件适用于鲜辣椒，不适用于甜椒和加工用辣椒。

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 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
- NY/T 944 辣椒等级规格
- T/SZS 1140 供深食品 茄果类蔬菜质量安全基础要求

3 术语和定义

GB 30382界定的术语和定义适用于本文件。

4 安全要求

4.1 感官要求

辣椒的感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

等级	要求	来源
特级	外观一致，果梗、萼片和果实呈该品种固有的颜色，色泽一致；质地脆嫩；果柄切口水平、整齐（仅适用于灯笼形）；无冷害、冻害、灼伤及机械损伤，无腐烂	NY/T 944
一级	外观基本一致，果梗、萼片和果实呈该品种固有的颜色，色泽基本一致；基本无绵软感；果柄切口水平、整齐（仅适用于灯笼形）；无明显的冷害、冻害、灼伤及机械损伤	

4.2 安全要求

辣椒的安全要求应符合T/SZS 1140的规定。

4.3 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 检验方法

本文件涉及的项目指标，优先采用满足检测要求的相关检测方法标准，若暂无对应检测方法，则可采用经实验室间比对验证的标准操作规程。

6 检验规则

6.1 取样

取样按照GB/T 30382规定执行。

6.2 试验方法

辣椒应按第4章规定测定。

7 标签和标识

包装箱上应有明显标识，内容包括：产品名称、等级、规格、产品的标准编号、生产单位及详细地址、产地、净含量和采收、包装日期。若需冷藏保存，应注明保藏方式。标注内容要求字迹清晰、规范、准确。图示标志应符合GB/T 191的规定。

8 包装、运输和贮存

8.1 包装

8.1.1 包装要求

同一包装箱内，应为同一等级和同一规格的产品，包装内的产品可视部分应具有整个包装产品的代表性。

8.1.2 包装方式

产品整齐排放。

8.1.3 包装材质

纸箱包装。瓦楞纸箱应符合 GB 6543要求。纸箱无受潮离层、无污染、损坏、变形现象，纸箱上留有通气孔。

8.2 运输

8.2.1 不同型号包装箱应分开装运。运输工具应清洁、干燥。

8.2.2 装卸、搬运时应轻拿轻放，严禁乱丢乱扔。

8.2.3 交运手续力求简便、迅速，运输时严禁日晒、雨淋，注意防冻。不得与有毒有害物品混运。

8.3 贮存

8.3.1 应分等级、包装规格堆放，批次应分明，堆码整齐，堆放和装卸时应轻搬轻放。

8.3.2 贮存场地应干净、卫生。不得与有毒、有害、有异味物品混放。

T/SZS

参 考 文 献

- [1] 国家市场监督管理总局. 定量包装商品计量监督管理办法: 国家市场监督管理总局令第70号. 2023年
-