

HNNY

湖南省农业技术规程

HNNY504-2026

剁辣椒生产技术规程

Code of practice for processing of Chopped chillies

2026-07-08 发布

2026-07-08 实施

湖南省农业农村厅发布

目 次

前言1

1 范围 2

2 规范性引用文件 2

3 术语和定义 2

4 生产环境 3

5 原辅料要求 3

6 包装材料要求 3

7 生产 4

前 言

本文件按《湖南省农业技术规程制定与发布管理规范》相关规定起草。

本文件的某些内容可能涉及专利，本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由湖南省农业标准化技术委员会提出并技术归口。

本文件起草单位：湖南农业大学、湖南农业大学长沙现代食品创新研究院、湖南坛坛香食品科技有限公司、辣妹子食品股份有限公司、湖南省蔬菜研究所、郴州市农业科学研究所、永州市农业科学研究所。

本文件起草人：秦丹、曾璐、覃业优、廖明系、徐那、胡亚平、张志旭、邓永强、王锋、蒋立文、赵玲艳、刘洋、卢朝军、孙洪波、吴波、杨光彬。

剁辣椒生产技术规程

1 范围

本文件规定了剁辣椒的生产环境要求、原辅料要求、包装材料要求和生产。

本文件适用于湘南“供粤港澳蔬菜”剁辣椒的生产。

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 2714 食品安全国家标准 酱腌菜

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 4806.4 食品安全国家标准 陶瓷制品

GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 湘南“供粤港澳”蔬菜 Southern Hunan Vegetables for Greater Bay Area

指在衡阳、郴州和永州等湘南地区生产，以供应粤港澳地区市场的蔬菜或蔬菜制品。

3.2 剁辣椒 Chopped chillies

以鲜红辣椒为主要原料，经去梗、除杂、挑选、清洗、切分、拌料、盐渍、脱盐或不脱盐、调配、灌装封口、杀菌或不杀菌等工序生产的酱腌菜。

4 生产环境

应符合GB 14881的规定。

5 原辅料要求

5.1 鲜辣椒

以线椒、羊角椒和朝天椒等类型的辣椒为宜，鲜辣椒完全转红，具有光泽、硬实、无腐烂、无虫害、色泽均匀一致，污染物限量应符合GB 2762 的规定，农药最大残留限量应符合GB 2763 的规定。

5.2 食用盐

应符合GB 2721的规定。

5.3 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

5.4 接触食品用水

应符合GB 5749的规定。

5.5 其它辅料

香辛料的使用应符合GB/T 15691的规定，其他辅料应符合食品安全国家标准及相关规定。

6 包装材料要求

生产过程中使用的包装材料中，玻璃制品应符合GB 4806.5的规定，陶瓷制品应GB 4806.4 的规定，塑料制品应符合GB 4806.7的规定，金属制品应符合GB 4806.9的规定，外包装材料应符合GB/T 6543的规定。

7 生产

7.1 工艺流程

鲜辣椒→去梗→除杂→挑选→清洗→切分→拌料→盐渍→脱盐或不脱盐→调配→灌装→真空封口→杀菌或不杀菌→冷却→检验→成品。

7.2 去梗

采收时，人工摘除鲜辣椒的花梗和花萼，要求保证果实部分完整。

7.3 除杂

去除鲜辣椒中夹杂的枝叶、纤维绳、砂石、杂草等杂物。

7.4 挑选

剔除严重萎焉、腐烂、有虫害和色泽明显不均匀的果实。

7.5 清洗

采用气泡、喷淋清洗等方法，去除辣椒表面的杂质，清洗完成后利用振动、离心、自然沥水等方法去除辣椒表面水分。

7.6 切分

将辣椒切分成大小为 $(6\text{ mm}\sim 10\text{ mm})\times(6\text{ mm}\sim 10\text{ mm})$ 的片状。

7.7 拌料

在搅拌机中定量加入切分后的辣椒和食盐，当鲜椒为朝天椒、盐渍时间为90 d~300 d时，食盐添加量宜为15%~16% (W/W)；当盐渍时间 ≥ 300 d时，食盐添加量宜为17%~18% (W/W)。当鲜椒为线椒、盐渍时间为90 d~270 d时，食盐添加量宜为16%~18% (W/W)；当盐渍时间 ≥ 270 d时，食盐添加量宜为19%~22% (W/W)。可辅以添加柠檬酸、亚硫酸及其盐类等食品添加剂，添加量应符合GB 2760的规定。

7.8 盐渍

将拌好料的辣椒密封包装，宜采用复合塑料薄膜袋、泡菜坛等具有较好隔氧性能的容器。采用复合塑料薄膜袋时，内袋宜采用2层PET（聚酯）袋包装，扎紧袋口，外套1层黑色塑料袋和1层编织袋扎口，单包控制在40 kg左右，或采用双层复合塑料，外层为PA（尼龙）、里层为PE（聚乙烯），单包重量控制在25 kg左右，并采取真空包装；包装容器为泡菜坛时，应填满塞实，顶部留出8 cm~10 cm顶隙，盖好坛盖，填满坛沿水并适时添加以隔绝氧气。盐渍时间宜控制在90 d~360 d。

7.9 脱盐

在盐渍好的剁椒中加入适量冷开水，浸泡脱盐，使剁椒含盐量降低至适宜含量后，再过滤除去多余的盐水。

7.10 调配

在脱盐或不脱盐的剁椒中加入辅料及食品添加剂，搅拌均匀。

7.11 灌装、封口

根据产品规格要求，将调配好的剁椒定量灌装进包装容器并立即封口。定量误差应符合“定量包装商品计量监督管理办法(国家质量监督检验检疫总局令第75号)”的规定，检验方法按JJF 1070执行。

7.12 杀菌

脱盐调配的产品均需在真空封口后进行巴氏杀菌，宜采用水浴方式进行杀菌，杀菌温度宜为80℃～95℃，杀菌时间宜为20 min～30 min。

7.13 冷却

杀菌后产品应立即进行分段冷却，宜采用水浴方式冷却，先从杀菌温度冷却到60℃左右，再从60℃左右冷却到室温，并尽快干燥包装容器外表面残留水分。冷却水应符合GB 5749的规定。

7.14 检验

产品出厂前应进行检验，检验指标为食盐含量、总酸含量、感官指标、微生物指标、净含量等，检验符合GB 2714和生产企业标准的相应要求后，方可出厂销售。